

Sot la Nape

RIVISTE FURLANE DI CULTURE

2.2021



Societât
Filologjiche
Furlane

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione A.P. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 2
Trimestrale - An LXXIII | Avrîl-Jugn 2021 - n° 2 - Taxe perçue - Tassa riscossa, Italy



DOLEGNA DEL COLLIO / DOLEGNE DAL CUEI / DOLENJE V BRDIH

<i>Federico Vicario</i>	Une <i>Fraie de Vierte</i> par tornâ a la vite	3
<i>Carlo Comis</i>	Il salût dal Sindic di Dolegna dal Cuei	3
	Comune di Dolegna del Collio	4
	Bibliografia generale	4
<i>Enos Costantini</i>	<i>A torzeon pal comun di Dolegne</i>	5
<i>Enos Costantini</i>	Lo stemma del Comune di Dolegna del Collio	38
<i>Enos Costantini</i>	Dolegna 1966	41
<i>M. Cristina Cescutti</i>	Pietro Zorutti tra luoghi e versi	42
<i>Ferruccio Tassin</i>	Dolegna Acque, strade, colli, boschi, vigne, chiese	52
<i>Francesco Boscutti</i>	Il paesaggio vegetale di Dolegna del Collio Piante, uomini, rocce e il mosaico paesaggistico	66
<i>Carlo Petrussi</i>	La viticoltura nel comune di Dolegna	81
<i>Antonia Klugmann</i>	Il Friuli visto dall'Argine di Vencò	88
<i>Roberto Zottar</i>	I sapori di Dolegna e del Collio in cucina	93
<i>Mària Croatto</i>	Mulin di Trus Un'anima legata al territorio	102
<i>Lodovico Zanini</i>	Una visita a Lonzano	104
<i>Silvio Benco</i>	Festa in Friuli	109

SOCIETÂT FILOLOGJICHE FURLANE
"GRAZADIO ISAIA ASCOLI"

SOCIETÀ FILOLOGICA FRIULANA
"GRAZADIO ISAIA ASCOLI"

*Ricognossude tant che Ent Morâl cun decret
dai 7 di avost dal 1936*
Eretta in Ente Morale con decreto 7 agosto 1936

33100 UDINE · Via Manin 18
Tel. +39 0432 501598 · Fax +39 0432 511766
E-mail: info@filologicafriulana.it
Internet: www.filologicafriulana.it

QUOTE ANNUALI DI ASSOCIAZIONE:

Persone fisiche:

Socio 15 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Italia 30 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Europa 35 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste nel resto del mondo 55 euro.

Enti, associazioni e biblioteche:

Socio 15 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Italia 35 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste in Europa 40 euro; Socio con stampa e spedizione delle riviste nel resto del mondo 60 euro.

Abbonamento alle riviste sociali della Società:

Con spedizione in Italia 50 euro.
Con spedizione all'Estero 60 euro.

Abbonamento speciale "Ami de Filologjiche":

Con spedizione in Italia 200 euro.
Con spedizione all'Estero 250 euro.

Per maggiori informazioni sulle modalità di iscrizione ed abbonamento è possibile consultare il sito internet della Società alla sezione <http://www.filologicafriulana.it/soci/>

MODALITÀ DI PAGAMENTO:

C.C. Postale Udine N° 15387335
intestato a: Società Filologica Friulana
CiviBank - Sede di Udine
IBAN: IT 39 W 05484 12305 CC0640110012
BIC: CiviT2C
- online con carta di credito direttamente dal sito <http://www.filologicafriulana.it/eshop/>
- domiciliazione bancaria
Sottoscrivendo il mandato di Addebito Diretto SEPA (solo per l'Italia). Modulo disponibile alla pagina <http://www.filologicafriulana.it/soci/>

PUBBLICAZIONI PERIODICHE:

"Ce fastu?", semestrale
"Sot la Nape", trimestrale
"Il Strolc Furlan", annuale



La Societât Filologjiche
e je ançe su Facebook

ISSN 1120-8961

SOT LA NAPE

An LXXIII | Avrîl-Jugn 2021 - n° 2

Diretôr | Direttore: Nicola Saccomano
nicola.saccomano@gmail.com

Numar par cure di | Numero a cura di:
Enos Costantini

Redazion | Redazione:
Gianni Colledani, Curzio Conti, Loretta de Fornasari, Cristina Di Gleria,
Roberto Frisano, Enrica Scorza, Egle Taverna

Segretarie di redazion | Segretaria di redazione:
Elena De Sanctis
formazione@filologicafriulana.it

Grafiche e impaginazion | Grafica e impaginazione:
Elisabetta Angeli

Diretôr responsabil | Direttore responsabile:
Giuseppe Bergamini

Editôr e Proprietari | Direzione e Amministrazione:
Editore e Proprietario | Direzione e Amministrazione:
Societât Filologjiche Furlane - Udine
Società Filologica Friulana - Udine

Autorizazion dal Tribunal di Udine | Autorizzazione
del Tribunale di Udine: 22.05.1982 n. 12/82



[Associato all'Unione
Stampa Periodica Italiana]

Regulis pai colaboradôrs:

*I spiete ae DIREZION di decidi se e cuant publicâ i contribûts
che a rivin in Redazion; la proprietât leterarie e reste a ogni Autôr.
I origjinâi (tescj e figuris), ançe se no saran publicâts, no si tornaran indaûr.
Cui che al intint riprodusi alc de riviste al à di domandâ il permès e di nomenâ la font.
Ducj i contribûts a àn di rivâ, scrits cul ordenadôr, a la direzion di pueste eletroniche
de Filologjiche. Pai tescj par furlan si dopre la grafie uficiâl, pûr rispiciant lis varietâts
locâls. Ogni autôr al è responsabil dai contignûts dal so articul.
Li che nol è scrit, lis fotografîis a son dal autôr.*

Norme per i collaboratori:

Spetta alla Direzione decidere se e quando pubblicare i contributi che giungono in Redazione; la proprietà letteraria rimane ai singoli autori. Gli originali (testi e immagini), anche se non verranno pubblicati, non si restituiscono. Chi intende riprodurre brani della rivista deve chiedere l'autorizzazione e citare la fonte. Tutti i contributi dovranno pervenire, scritti col computer, all'indirizzo di posta elettronica della Filologica. Per la redazione dei testi in friulano si utilizza la grafia ufficiale, nel rispetto delle varianti locali. Ogni autore è responsabile dei contenuti dell'articolo pubblicato. Laddove non specificato, le fotografie si intendono di proprietà dell'autore.

Stampât | Stampato
Lithostampa s.r.l. - Pesian di Prato - Udine
giugno 2021

Quando non diversamente indicato, le fotografie sono dell'autore dell'articolo, oppure di Enos Costantini: copertina, pagg. 6, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 17, 19, 20, 24, 32, 42, 43, 45, 46, 52, 54, 55, 56, 57, 58, 60, 62, 63, 64, 67, 69, 73, 76, 77, 84, 85, 86, 87, 88, 93, 94, 95, 97.

In copertina:
Il borgo San Leonardo di Scriô.

Une *Fraie de Vierte* par tornâ a la vite

Federico Vicario

La *Fraie de Vierte*, la nestre tradizional fieste di Primevere, e je simpri une bieles ocasion par dâsi adun, un moment di serenitât par ducj, passât l'Unvier cu lis sôs criuris, lassade la brute stagjon, rivâts finalmentri a zornadis plui lungjis e plui cjaldis, cui colôrs di une nature plene di vite. E propit un tornâ a la vite e je la *Fraie de Vierte* di Dolegne di cheste fin di Jugn, la prime volte che si cjatise dopo la pandemie dal coronavirus, che nus à sierâts in cjase par mês e mês a dilunc. Al è ancje il moment di concludi la *Setemane de culture furlane*, la rassegne regional plui impuartant par promovi aspîts diviers, magari mancûl cognossûts, de storie e de tradizion de nestre int, cul ricuart di avveniments e personis, ma ancje cuntune riflession di prospetive sul Friûl di doman.

La comunitât di Dolegne nus dà acet, inalore, propit li de cjase di Pieri Çorut, un lûc simbolic pe identitât di ducj nô furlans, e a Dolegne nô i dedichin chest numar speciâl dal "Sot la Nape". Ta chest fassicul, rincurât di Enos Costantini e cu la colaborazion di ricercjadôrs e studiôs dal teritori, o cjatin cetantis informazions sul ambient, su lis localitâts, su l'economie, la storie e la culture di Dolegne, un paîs maraveôs tra vignâi, culinis, aghis e boscs. Il nestri agrât al è prime di dut pal Sindic Carlo Comis e pe Amministrazion comunâl, che nus àn invidât culi a tignî la nestre fieste, une fieste grande par cjâlâ cun sperance al doman di dute la Furlanie.

Il salût dal Sindic di Dolegne dal Cuei

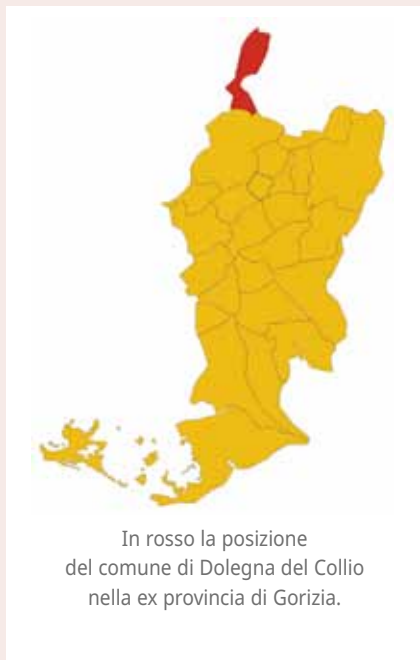
Carlo Comis

Il Comun di Dolegne dal Cuei, che o ai l'onôr di rapresentâ, al à il plasê di jessi stât siezût par chest impuartant numar dal periodic «Sot la Nape» dedicât al Comun e a lis sôs frazions, par cure di Enos Costantini.

Al è un moment particolâr e cheste e je l'ocasion par tornâ a fevelâ de nestre comunitât, stant che l'ultime volte che si sin dâts dongje al è stât pe fieste di San Martin, ai 11 di Novembar dal an passât.

L'obietif plui impuartant dal manifest programmatic de amministrazion comunâl al è chel di fâ in mût che il teritori al torni a diventâ atratîf sedi par gnûfs investments sedi par un turisim che, ancje in gracie des iniziativis metudis in vore tai ultins agns, tant che il progjet "Collio Brda" patrimoni UNESCO, al à une impuartance strategjiche par dute la comunitât. Par chest mutîf o vin di continuâ a impegnâsi te valorizazion dal nestri teritori, dai nestris vignâi-zardin, des struturis abitativis e di ricet, poiantsi su la culture dal lavôr che nus àn insegnât i nestris vons. Il paisaç che o rapresentin al è il prodot di un lavôr costant che al dure di agns e agns: o vin di mantignî une vision vierte dal teritori li che o sin a stâ; dome cussì al podarà jessi plui atratîf. Par rivâ a chest obietif o vin di bandonâ lis fumatis de noie culturâl. A coventin impegn, cognossince e competence, no une aparence vueide. I esemplis che o vin chi a Dolegne a mostrin che cun impegn e professionalitât chest ultin cjanton dal Cuei al pues diventâ il puest li che ducj a volaressin vivi.

Comune di Dolegna del Collio



Superficie comunale: 12,88 kmq

Altitudine slm:

Capoluogo m 86, Scriò m 235, Ruttars m 171

Abitanti al 20 aprile 2021:

Femmine 152, Maschi 171 = Totale 323

Famiglie: 151

Densità: 25 ab. / kmq

Frazioni e località:

Dolegna (ab. 63), Cerò (ab. 28), Cime (ab. 25), Lonzano (ab. 17), Mernico (ab. 44), Restocina (ab. 26), Ruttars (ab. 59), Scriò (ab. 14), Vencò (ab. 47)

Corsi d'acqua:

fiume Judrio, torrente Reca, rio Quarnizza, rio Fidri

Confina con:

Comuni di Prepotto, Corno di Rosazzo, Cormòns, Repubblica di Slovenia (Brda / Collio)

Bibliografia generale

- Arduino Cargnello, *Impronte di vita sul territorio. Ricerca storico-culturale di Dolegna del Collio*, Dolegna del Collio, Comune di Dolegna del Collio, 2011.
- Ferruccio Carlo Carreri, *Il castello di Trus*, «La Scintilla», 26 (1889), 6, n. 24.
- Centro ricerche carsiche "Seppenhöfer", *La valle dello Judrio. Progetti di ricerca speleologica*, Gorizia, 2002.
- Antonio De Cillia, *Il Judrio, un fiume destinato a dividere*, in *Fiumi del Friuli*, Udine, Gaspari, 2000.
- Renato Duca, Renato Cosma, *I mulini sul Judrio*, in "... andare a mulino..." *mulini, mugnai, rogge, risaie nel Monfalconese e zone limitrofe tra XIII e XX secolo*, Staranzano, Banca di Credito Cooperativo, 2011.
- Giovanni Battista Falzari, *Dolegna del Collio. Cenni storici nel 30mo anniversario della consacrazione della nuova chiesa*, bollettino non periodico, Cormons, 24 novembre 1957
- Eleonora Galli, *Di sasso in sasso lo Judrio bisbiglia*, Prepotto, Podresca edizioni, 2007.
- Hans Kitzmüller, *Lungo le rive dello Judrio*, Brazzano di Cormòns, Edizioni Braitan, 2017.
- Hans Kitzmüller, *Il Mulino di Trussio*, Brazzano di Cormòns, Edizioni Braitan, 2019. Uno studio di Eraldo Sgubin, con scritti di Adriano Tuzzi, Elvia Maurencig e Enrico Tuzzi, una ricerca di Franco Femia e un racconto di Caterina Percoto. Fotografie di Enzo Cristancig.
- Tito Miotti, *Castelli del Friuli / 3. Le giurisdizioni del Friuli orientale e la Contea di Gorizia*, Udine, Del Bianco, s.d., ma 1980. Per Ruttars e Trus.
- Maurizio Puntin, Lauro Iacolettig, *L'antica pieve di Prepotto. Toponomastica e Onomastica*, Cividale del Friuli, Most società cooperativa, 2015.
- Ferruccio Tassin, *Chiese del Collio*, Gorizia, Centro Studi "Antonio Rizzatti" e "Nuova Iniziativa Isontina", 2002.
- Tarcisio Venuti, *La vendita di Ruttars salva Trieste nel 1289*, «Sot la Nape», 43 (1991), 3, pp. 39-46.
- Stefano Zozzolo, *Il tempo dei molini. Acque, proprietà e lavoro nei feudi degli Spilimbergo tra medioevo ed età moderna*, Udine, Ribis, 2005.
- Stefano Zozzolo, *Ancora sul Molino di Trussio*, «Sot la Nape», 65 (2013), 1-2, pp. 47-58.

A torzeon pal comun di Dolegne

Enos Costantini

Vagando e divagando tra storia e geografia

... Se piegate il volto poi un poco verso oriente,
vi si fa innanzi il paese, che si chiama Colli,
cioè un numero infinito di monticelli colti,
che posti l'un dietro l'altro nelle lor cime pajono
onde di mare che si movano piacevolmente...
(Giorgio Gradenigo 1522-1600)

Se arrivando dal Friuli centrale vuoi entrare nel comune di Dolegna è giocoforza attraversare il fiume Judrio. E noi lo facciamo dal ponte che immette, questione di pochi decimetri, sulla piazza antistante il municipio dopo aver lasciato la caserma dei carabinieri sulla sinistra. Ecco però, *sacrabolt*, che già si pone un problema: si deve dire, o scrivere, il Judrio oppure lo Judrio? Oppure ancora l'Judrio? Questione di estrema gravità, anche se non da codice penale (il cenno ai carabinieri era puramente per orientarvi).

Dunque vediamo: la lettera j, che un tempo era usata in italiano (la troviamo ad esempio nei romanzi di Pirandello) ora si trova solo in qualche nome proprio e, in particolare, in alcuni toponimi. Non sappiamo chi le abbia dato l'ostracismo, sarà stato qualche minculpop. Ma che cos'è questa lettera j che, una volta, si chiamava *je* oppure *i* lungo o ancora *i* lunga.

Vediamo che cosa dice il *Nuovissimo Melzi*, quello che ho trovato sul *cjast* di mio nonno quando avevo una decina di anni. Ecco: «J s.m. Decima lettera dell'alfabeto italiano: secondo alcuni e secondo la Crusca, vocale, secondo altri grammatici italiani consonante; glottolo-

gicamente semivocale». Insomma può essere tutto. Aggiungiamo che, secondo *Il Nuovo Zingarelli* (tutti nuovi questi vocabolari) è semiconsonante.

Bon, sarà una questione ideologica, ma io credo fermamente che si tratti di una semiconsonante e, pur non avendo credenziali da buon grammatico, dico il Judrio come vuole appunto l'italica grammatica. Ora, andando su *Il Melzi Scientifico* (suppongo seconda metà degli anni Venti, quando alla lingua ci tenevano più che adesso), con nostra sorpresa, troviamo che, in italiano, si può dire, e scrivere, tanto *Judri* che *Judrio*: «Fiume friulano, affluente di sinistra del Torre, che segnò, con porzione dei suoi 55 chilometri di corso, l'antico confine italo-austriaco sino a valle di Villanova». Ecco fatto, quindi io dico e scrivo il Judri, in siffatto modo accontentando le due favelle sorelle e la gemina romanità della nostra Patria.

Fiume di frontiera

La notorietà del Judrio era dovuta, e in parte lo è ancora, al fatto che segnava un confine politico, come ha messo bene in luce il sopra citato *Melzi Scientifico* e, a suffragare ciò, vi è la *Guida delle Prealpi Giulie* di Olinto Marinelli pubblicata nel 1912, quando il fiume formava la frontiera con un grande impero: «... si ha il [! punto esclamativo nostro] Judrio dal corso assai lungo (km 55), ma con bacino poco esteso (64 kmq a monte di Prepotto) e poverissimo d'acque negli stati ordinari anche nel tratto montano: è noto più che altro perché segnava per buon tratto il limite politico fra



Il Judrio visto dal ponte che segna l'entrata a Dolegna venendo da Cividale nella via che, non a caso, si chiama via Cividale.

Italia e Austria. Il [vi risparmio il punto esclamativo] Judrio nelle magre perde del tutto le sue acque nella pianura, per riprenderne una parte verso l'estremo suo corso, non portando all'Isonzo mai meno di 400 litri al secondo» (MARINELLI 1912).

Come eredità di ciò il nostro fiume segnò, dopo l'inutile strage, il confine tra le due provincie di Udine e di Gorizia, ora dissoltesi. Dopo il secondo conflitto mondiale la parte più a monte del Canale del Judrio segnò il confine con la Repubblica Socialista di Slovenia facente parte della Repubblica Socialista Federale di Jugoslavia. Erano i tempi della cosiddetta guerra fredda e il confine poteva essere considerato caldo ma, allentatesi le tensioni, venne vissuto dalla gente normale come occasione per commerci di piccolo cabotaggio. Il via vai che interessava i valichi di frontiera era un quotidiano segno di pace.

Il Judrio

A proposito di romanità: questa non ci aiuta per nulla se tentiamo di dare una spiegazione etimologica al nome Judrio.

Come nel caso di tanti altri fiumi, vedi i non lontani Torre, Natisone, Isonzo, la lingua dei Romani, quelli antichi, non è di nessun ausilio.

Si può solo affermare che i Romani, giunti costì, trovarono quei nomi già conati in altre lingue e, invece che cambiarli, non avendo di tali fisime nazionaliste, li incorporarono, adattandoli foneticamente, nel loro idioma.

I linguisti ci dicono che la radice di *Judrio* può essere una parola indoeuropea avente il significato di 'acqua' e la similitudine corre al greco antico *hydor* che ci ha dato parole come idraulico, idrometeora, idrofobo, idrogeno (significa 'che fa acqua', H₂O), ecc.

Come varianti nella pronuncia il *Vocabolario corografico friulano* (PIRONA 1871) riporta anche *Ūdri* e *Lùdri*, mentre in sloveno si dice *Ídrija*.

Cjanâl di Judri

Come si dice Valle del Judrio in friulano? Si dice *Cjanâl di Judri*. L'italiano "valle" ha sempre come corrispettivo friulano *cjanâl*. Ci teniamo a sottolinearlo perché, subendo il friulano l'influenza dell'italiano, si tende a friulanizzare "valle" con *val*. La forma friulana è documentata almeno dal Trecento (*in Canali Judri, in canali de Judrio, in Canale de Iudri*, ecc.).

Tal bas

E siamo arrivati a Dolegna, anzi Dolegna del Collio. *Dolegna* è, evidentemente, nome sloveno significante 'che sta in basso'; in una zona di colline non possono mancare aree più basse delle altre, altrimenti che colline sarebbero. Gorizia, altro nome sloveno, ha il significato contrario poiché vuol dire '(piccola) collina'. Toponimi simili a Dolegna e a Gorizia sono legione nelle aree dove si parlano lingue slave; qui ricordiamo solo Dolegna, piccola frazione del comune di San Leonardo e Dolegnano in comune di San Giovanni al Natisone.

Anche i compilatori della *Guida delle Prealpi Giulie* (MARINELLI 1912) oltre un secolo addietro arrivarono qui: «si giunge a Dolegna (m. 93, ab. 261, espositura doganale, curazia, posta con messaggeria Dolegna Cormòns), piccola borgatella nel fondo della valle...».

Vi paiono espressioni strane? Non è tedesco (Dolegna era Austria), è l'italiano dell'epoca. La borgatella è «capoluogo di un comune poco esteso (kmq 12,84) e mediamente popolato (ab. 1435), che comprende oltre a Ruttars e a Lonzano anche Nebola e Cursò, quest'ultime due frazioni abitate da sloveni, mentre nel resto del comune la popolazione è friulana». E noi aggiungiamo che attualmente quest'ultime due frazioni si trovano, causa le orrende vicende del secolo detto breve, nella Repubblica di Slovenia.

Dolegna dei Colli

Il nome ufficiale porta lo specificativo "del Collio" e ciò risale a un regio decreto del 1923. Queste aggiunte hanno lo scopo di differenziare nomi simili o uguali onde evitare confusioni, ad esempio nella consegna della posta, ma non manca il vezzo quando trattasi di un nome di richiamo e il Collio è un nome di richiamo. Ma che vuol dire Collio? Nulla di difficile, vuol dire 'colli, colline', come del resto l'omologo sloveno *Brda*. Il curioso che alberga dentro di voi vorrà sapere perché diamine, allora, non si dica i Colli invece che Collio, dove il primo sarebbe fors'anche più carino. Ad esempio Dolegna dei Colli a me piacerebbe tanto. No, non voglio fare una petizione per cambiare il nome, anche perché insorgerebbero grane burocratiche a non finire coi documenti personali.

Collio è uno dei tanti nomi geografici che sono stati "strambiti" da chi, essendo dotato di una penna e di una alfabetizzazione (una volta erano pochi) si arrogava il diritto di modificare le forme nominali secondo il suo gusto o secondo quanto riteneva più corretto. Il nome originario non poteva essere italiano, lingua qui arrivata in tempi recenti e in uso solo presso il ceto non popolare (è il popolo che crea i nomi dei luoghi). E, in effetti, il nome originario era friulano e suonava semplicemente *i Cuei* 'i colli'. È probabile che la pronuncia fosse *cuegl*, col *-gl* come nell'italiano giglio. Quindi avvenne l'italianizzazione Coglio che è facile riscontrare in vecchie carte. Poi, sarà che Coglio suona male, e nell'italica favella può avere richiami anatomici, si è passati a Collio, neppure esso bellissimo, ma meno equivocabile ed entrato trionfalmente nell'uso. La versione friulana attualmente più diffusa è *il Cuei*, riscontrabile anche nel nome del nostro comune che è *Dolegne dal Cuei*. Si tratta di un altro errore, in questo caso dovuto all'ascendente che hanno i nomi ufficiali sulla parlata popolare: il Collio è diventato *il Cuei*, sostituendo *i Cuei*, a causa del prestigio che gode la lingua della scuola, dello stato e dei

I Cuej

Tal *Strolic Grand* di Celest Plain par l'an 1891, a pagine 15, si po lei cheste sentenzie:

*Qualunque filosofo ch'al rindi reson
Qualunque retoric ch'al disi: l'è bon
Verduz di Romadul, rabuele dei Quei,
Tocai di Feagne e un sped di ucei.*

Chescj viers no son un capolavôr, ma par me a son un tesar, parcé che a documentin che si devi dî *i Cuei* e no *il Cuei*, come che in dî di vuê si sint a ripeti e come che i è sbrissât ancje a un colaboratôr de "Patrie" tal ultin numar. *Cuei* al è un maschîl plurâl come *vidiei*, *ucei*, *ufiei*, e cet. E in chest erôr di ritignî *Cuei* come un singulâr mi pâr che al sedi cjadût ancje Zorut:

E salte fûr dal Cuei e i Roncs indore

che al è stât cussì tradot:

Già sorge fuor del Coglio e i ronchi indora

E ancje il *Gnûf Pirone*, pagine 1473, lu met come singulâr: *Il Cuei*.

Che efetivamentri si trati di un plurâl o pues dimostrâlu ricuadant cualchi nestri scritôr dal timp ch'o clamarin classic:

"...ha li colli, e specialmente quelli che son chiamati i Coi, fertilissimi di frutti delicati, massime Uve Ribolle, dalle quali ha il nome di Vino Ribolla, fichi, ed altri" (Girolamo di Porcia, *Descrizione della Patria del Friuli*, 1567, ediz. 1897, p. 86).

"...Se piegate il volto poi un poco verso oriente, vi si fa innanzi il paese, che si chiama Colli, cioè un numero infinito di monticelli colti, che posti l'un dietro l'altro nelle lor cime pajono onde di mare che si movano piacevolmente..." [I dintorni di Cividale descritti da un patrizio veneto del secolo XVI, Giorgio Gradenigo. in *Forumjulii*, 1885, n. 2, 18 aprile 1885].

E tal *quaderno* di mestri Dree di Borc d'Olee, cjamerari de famose Confraternite dai Sclavons, sot la date dal 1491, si cjatin chestis peraulis: "Adì 6. Agosto ho ricevuto da uno schiavono de collij per averly venduta una falze che fu de Tomaso de Lovaria... L. 1 ss. 5 - Adì 5. novembre. Ho ricevuto de uno de Chollij per una falze che lii fu venduta che fu de Tomas L. 0 ss. 15".

Se po o esaminais la storie de uere gradiscjane di Faustin Moisés [F. Moisesso, *Historia della ultima guerra del Friuli*, Udine, 1623], o cjatarès simpri il plurâl: "...Il General Priuli... rivoltò animo ad impadronirsi de' colli, e pensò occupar Vipulzano..." (I, 181); "...poscia che san Martino ne' colli è quello appunto, che è Gradisca nel piano..." (ibid.); "... col cavalglier Giovanni Gori Fiorentino, prese la strada su per gli Colli, che conducono da Luciniso al ponte del Torrione..." (I, 186); "...erano venuti ad incontrarlo per la medesima dirittura de' Colli" (ibid.). E, un secul prime, tai *Diaris* dal Amaseo [*Diarri udinesi dall'anno 1508 al 1511*, in "Monumenti storici d. R. Deputazione veneta di storia patria", Venezia, 1884-85]: "Item,

Cormonesi sono andati in Cogli in le vile circumvisine, et ano robato quel poco de resto che jera rimasto” (pag. 109); “*Item, forno cum li cavali 250, che ferino la coreria, homini de Cormons, Goritia et Coli... Item li Cormonesi jeri a l'alba cum cavali 6 et circha 300 sciavi de Coli a l'alba andorino a sachisar 6 viletin in Cogli, zoè santo Martino de Cruschia, Biava et altri logi li deli Cogli fra loro vilani*” (ibid. p. 96).

E in chê preziose cjarte gjeografiche manoscrite che si conserve te nestre Biblioteche e che je dal principi dal '500 (*Desegni del paese de Gradisca et de Farra*), al è scrit: *Colles*, val a di *Cuei*.

Vignint cualchi secul indenant, o cjatìn ancjimò il plurâl: “*Riveduta la vasta periferia dei Cogli suddescritta, discese la unita Commissione delli 25 e si portò nel Distretto della Terra di Cormons...*” (Protocol de visite dai cunfins, dal 1785, ripuartât di Prosper Antunin tal so libri *Del Friuli* e cet. a pagj. 691).

Lis formis talianis *Coglio*, *Collio*, *Coio* (sono nancje bielis?), al pâr che vebin scomençât a fâ la lôr comparse apene dal '700, indulà che il Sturolo di Cividât al spieghes che *Quajani* a son *gli abitatori del Cojo* [*Slavi confinanti*, brano edito da C. Podrecca per nozze Sirch-Mulloni, Cividale, 1886 e ora ristampato da G. Perusini, *Slavi e friulani* in “*Narodno stavaraš Folklor*”, 1965, nrr. 15-16]. E cussì si cjate *Coglio* intune mape dal 1808 (Bibl. di Udin, n. 951).

Secont ch’o cjati tai libris, i sclâfs a daressin ai nestris *Cuei* il non di *Briske* o di *Brda*, e tai vecjos documents in todesc si cjatarès in *den Ecken*, in *den Eggen*, e cet.: formis dutis che vegnin a confermâ che si trate di un plurâl e che come tâl bisugne tratâlu. Ma la prove plui biele e je dade da lis cjartis dai nodârs di une volte, che son dutis par latin e che pe nestre storie a an une grande importance. Mi permet di dâ culi une piçule sfilze di chescj documents, cu la lusinghe di fâ opare buine par cualchi student ch’al vebi di preparâ la tesi di lauree sui *Cuei*: 1072-1118: *apud Colles XVI. mansos, apud Salcanum X. mansos* (Testament dal cont Cazilin). 1086: in *Collibus: Sancto Martino, Cosana, Culsa...* (Kos, *Gradivo*, III, 225). 1136: *apud Colles XX mansos* (ibid., IV, 78). 1149: *apud Colles XIII mansos* (ibid., IV, 144). 1184: *apud Colles novem mansos, ad Selcan decem* (ibid., IV, 346). 1222: *Henricus de Collibus* (Bini, IV). 1258: *quinque mansos jacentes in Nebula et Cabriach... et totum proprium, quod ipsi fratres habebant, et habere videntur in Collibus* (Thes. n. 501). 1270: in *villa Martiniaci in Collibus* (ibid., n. 131). 1281: *per dominum Comitem in Collibus vel alibi* (Joppi, *Docc. Goriz*). 1282: *Curia de Martigiaco super Colles* (J. Savorgn.). 1296: *Petrus de Schirgen de Collibus* (Civid.). 1234: *Item quod quicumque Vicinus Utinensis qui in Utino vendiderit, vel vendi fecerit ad minutum Raybolum de Istria, de Collibus, Turbianum, Claredam et Pinellam, solvat de quolibet congio... tres grossos* (Bianchi, I, 657). 1328: *Nullus ante tempus vendemiarum accipiat et apportet ad vendendum uvas Rabiole de Collibus...* (ibid., I, 180). 1379: in *Collibus prope Cormonum* (*Nebula*) (Bibl. com. Udine, ms. 1236). 1496: *San Lorenzo in Collibus* [C. Cumano, *Vecchi ricordi cormonesi*, Trieste 1868, p. 19]. 1509: *de S.to Laurentjo de Nebula... Jacobum Pitanaž...*, in *Collibus* (in “*Rivista della Società filologica friulana*”, IV, p. 2). 1559: *prete Jacopo Sturam de Collibus* (C. Podrecca, *Slavia italiana*, 36).

Conclusion: par furlan disìn *i Cuei* e par talian *i Colli*.

media. Ci è capitato di sentire, fra anziani del Cividalese, la dizione corretta *i Cuei*, ma la dimostrazione scientifica di come il nome originario del Collio fosse *i Cuei* / i Colli ci viene da uno scritto di Giovanni Battista Corgnani, studioso di grandi meriti, pubblicato nel periodico «Patrie dal Friûl» del gennaio 1947 e ristampato nel «Ce fastu? rivista della Società filologica friulana», gennaio-dicembre 1965-1967, n. 1-6, pp. 186-188. Crediamo di fare una operazione storicolinguistica corretta riproponendolo in questa sede.

Regione ricca di comuni

Il *Melzi Scientifico*, che noi ci ostiniamo a consultare, così canta circa il Còllo: «Regione ricca di comuni, fertilissima (119 chil.q., 32.000 ab., dens. 270) e produttiva, tra Prepotto, Cormons e Gorizia, cioè tra l'Iudrio e l'Isonzo, in continuazione della catena del Corada».

L'estensore del lemma ha sposato la Crusca considerando una vocale la lettera iniziale di Iudrio, ma noi badiamo al sodo e, in un paio di righe, abbiamo informazioni numeriche oggi difficilmente reperibili.

Mernico e dintorni

Orbene, siccome siamo ancora nella piazza del municipio di Dolegna dobbiamo decidere se prendere a sinistra o a destra. Facciamo a sinistra, con la *Guida delle Prealpi* Giulie (MARINELLI 1912) sottobraccio: «Due km. appena a monte di Dolegna, sempre nel fondo della valle del Judrio è Mernico (Mernik, m. 94, ab. 155, espositura doganale) borgatella posta proprio di fronte ad Albana, facente parte del comune di Cosbana...». Sì, la Mernico austriaca era in comune di Cosbana, ma a voi parrà ancora più strano che si ripeta l'espressione «espositura doganale». Che ci fosse la dogana, passi, i confini sono sempre una maledizione, ma per il termine espositura non ci viene in aiuto neppure il diligentissimo *Nuovissimo Melzi*. E procediamo ch  se vogliamo conoscere la



La chiesetta di S. Andrea / Sv. Andrej a Vercoglia di Mernico / Vrhovlje pri Ko bani.

zona non possiamo prescindere dal comune di Cosbana: «fra i pi  ampi (kmq. 20,77), ma anche fra i meno popolati (abitanti 1280) del Collio, poich  in esso pi  che i vigneti ed i frutteti sono estesi i boschi ed i prati. La popolazione   quasi tutta slovena eccettuato Mernico ove sono anche alcuni friulani». La citata *Guida*, poi, ci sciorina tutte le frazioni e i casali del comune, fra cui Vercoglia di Mernico (Vrhovlje) che   «pi  di tutte in posizione eminente (m. 431) e con splendida vista. Vi si sale in circa 1 ora da Mernico per buona mulattiera. Da Vercoglia si discende in meno di mezz'ora a Cosbana (m. 284, posta) da dove si pu  raggiungere Venc  (un'ora e mezza) scendendo al fondo della valle omonima e percorrendo questa fino allo sbocco nel Judrio...». Non so se siete adusi a tanta fatica, io vi dico che a Vercoglia (*Verc je* in friulano) si pu  andare anche in macchina e che la gitarella vale la pena soprattutto per la chiesetta di Sant'Andrea sul poggio sopra l'abitato. Luogo



Il Ponte dello Schioppettino scavalca il Judrio come simbolo di comunanza enologica tra i comuni di Dolegna e di Prepotto.

con bella vista, da picnic con Ribolla e, se amate l'arte, ma chi legge il «Sot la Nape» non può che amare l'arte, cercate la chiave della chiesetta ed entrate ad ammirare i dipinti di cui fa sfoggio. Ma il nome *Vrhovlje* / Vercoglia / *Vercùje* da dove viene? La base è sicuramente lo sloveno *vrh* 'cima' e, in origine, avrà significato 'coloro che abitano sul poggio'.

Ci sarebbe da spiegare pure Cosbana, ma è un *mateç* terribile visto che perfino gli esperti del settore linguistico fanno fatica a trovare il *ber-dei*. Pur non mancando l'ipotesi che vi vede un nome di persona latino, noi riteniamo che sia un nome antico, di quelli formatisi costì prima dell'arrivo dei Romani.

E Mernico? La cosa più sicura è che prende il nome da un ruscelletto che scorre nei pressi. Quanto al nome del ruscelletto noi riteniamo accettabile l'ipotesi che vi vede un'antica base slovena significante 'muro', quindi un'acqua che, almeno in alcune sue parti, scorreva entro muri di contenimento. Ma si scrive Mernico

o Mernico? Noi preferiamo Mernico. Ogni lettera in più è un albero che viene sacrificato. *Mernich in monti sotto Rosazzo* scrive il MARCHETTANO nel 1635, ma non ci sono monti sotto Rosazzo, semplicemente voleva dire che Mernico era considerato in zona montana (o collinare perché il friulano *mont* vale anche 'collina') e dipendeva ecclesiasticamente e giurisdizionalmente dalla non lontana abbazia di Rosazzo. Nelle carte di quest'ultima si rinviene l'unico fatto di cronaca che merita di essere segnalato per il passato della località: nel 1644 il pievano è accusato di continuata relazione con una ostessa locale, e anche di avere percosso il di lei marito.

Non siamo a Vencò

Siamo giunti a Vencò? Sì e no; dubito che abbiate fatto il percorso pedestre consigliato dalla *Guida* del 1912. È più probabile che abbiate parcheggiato a Mernico e fatto due passi per questo gradevole villaggio, forse salendo fino alla chiesa di Sant'Elena. Certamente avete ammirato la vetusta vite di Ribolla nera che orna una bella casa dalle sembianze tradizionali. Ribolla nera? Ma la Ribolla non è bianca? La storia delle Ribolle è lunga e articolata; vi dico solo che vi sono più vitigni che prendono, o che prendevano, tale nome. Uno di questi produce uva nera e, quindi, si chiama Ribolla nera. Con tale vite si fa un vino del quale si gloriano i comuni di Dolegna e di Prepotto: è il famoso Schioppettino, detto *Sclopetin* dai friulanofoni. Non per nulla il ponte che unisce i due comuni scavalcando il Judri si chiama "Ponte dello Schioppettino": un plauso vada agli amministratori locali che hanno voluto e approvato questo nome, una volta tanto un odonimo dedicato a Bacco e non a Marte.

Ma cumò no stait a tacà a bevi ché il giro è solo agli inizi. A meno che non si senta il *glon* del mezzodi e l'ipoglicemia non cominci a tormentarvi: Mernico è il posto giusto per compiacere le umane esigenze gastriche e non sia



Il borgo San Leonardo di Scriò si trova in invidiabile cornice panoramica. La bellezza del paesaggio, l'equilibrata distribuzione tra vigna e bosco sui fronti collinari, la qualità del vino ne fanno un ambiente ideale per il turismo enogastronomico. A ulteriore richiamo c'è la chiesa di San Leonardo con i dipinti di Jacum Pitôr e le interessanti chiavi figurate della volta a costoloni.

mai che un calo di zuccheri, peraltro sempre in agguato, vi colga in una contrada che del buon cibo ha fatto una bandiera.

Cerò e Scriò

Da Mernico si può fare *sirùc* e prendere la direzione del meridione, verso Dolegna e il mondo. Però nulla vieta di svoltare a sinistra e, attraversando Cerò, giungere a Scriò. Quanti nomi che finiscono in -ò! Vediamoli *daurman*.

Cerò pare derivare da un nome di albero, *cer*, che gli sloveni hanno anticamente preso a prestito dal latino *cerrus*, noto ai botanici attuali come *Quercus cerris* L. Secondo la *Flora friulana* dei Gortani (1906) si trova «Nei boschi submontani, poco comune: presso Gorizia e Russiz e nel bosco del Romagno». E quell'-ò accentato? Viene da -ov, un suffisso aggettivale sloveno che qui non ci sentiamo di tradurre

con l'italiano -oso perché 'cerroso' non è un suono gradito, andrebbe meglio "cerreto" che, divenuto Cerreto, è nome di più centri abitati giù per l'Italia.

Per Scriò, fermo restando che il suffisso è il medesimo, la base va ricercata nello sloveno *skrîl* 'scisto, ardesia' e, in origine, avrà alluso ai locali terreni formati da scisti argillosi. Un confronto si può avere con *Skrîla*, nome sloveno della frazione di Canalutto in comune di Torreano. Ma che ci andiamo a fare a Scriò? Ci andiamo a: 1. Vedere il paesaggio ché merita; 2. Visitare la chiesa di San Leonardo. Non vi trovate Raffaello o Tiziano, bensì Jacum Pitôr e il coloratissimo colpo d'occhio sul presbiterio poligonale, con volta a rete di costoloni del tipo sloveno, vi farà emettere un "oh" di meraviglia; troverete perlomeno intriganti le chiavi figurate della volta; 3. *Passisi e beberàsi*, detto in lingua più attuale fare il pieno di emozioni enogastronomiche.

Ruttars

Svolti questi fondamentali compiti fate nuovamente *sirùc*, riprendete la strada per Dolegna, passate Lonzano senza arrestarvi, non vi fermate a Vencò (tanti nomi in -ò da queste parti) e salite a Ruttars dove parcheggiate in alto, nei pressi di una torre antica, posta a vedetta dei dintorni. Ora da lì potete spaziare lo sguardo sul Collio tutto. Sloveno? Italiano? Ma non vi farete mica influenzare da queste umane fisime, spero. Richiamate piuttosto alla memoria i versi leopardiani: *D'in su la vetta della torre antica...* Anche se qui non c'è un passero solitario *Erra l'armonia per questa valle*. Paragoni col Chianti? Con la Borgogna? Suvvia, qui vi è più armonia. Se siete ad aprile, ciò che vi auguro, e portateci come faccio io amici e visitatori forestieri, vi sgorgherà incontenibile *Primavera dintorno / brilla nell'aria, e per li campi esulta...* Una escursione tra quei poggi dove biancheggiano ciliegi in fiore si farà un imperativo cui obbedire immantinente. Vi farei volentieri da guida, ma l'economia di questo scritto, e le precise direttive ricevute circa la sua copertura geografica, mi costringono a tenermi dentro i confini storici del comune di Dolegna. Se soffrite d'insonnia portatevi qui al mattino presto quando la luna piena tramonta sopra l'abbazia di Rosazzo. Vale la pena anche se non soffrite d'insonnia.



Ruttars si trova in un punto panoramico particolarmente felice. Uno degli spettacoli più belli che può offrire è il tramonto della luna sopra l'abbazia di Rosazzo e, d'inverno, la sottile nebbia che si alza dal Judrio rende il momento degno di una fiaba. A destra il castello di Trussio nella *Guida delle Prealpi Giulie* di Olinto Marinelli (1912).

Il nome Ruttars

Il nome Ruttars? Secondo gli studiosi «Si tratta di un interessante e raro toponimo ibrido (tedesco - sloveno - friulano!), indicativo dei cosiddetti *rôvtari*, cioè dei contadini che dissodavano (in genere nei secc. X-XI) un territorio disabitato e selvaggio, di boschi o paludi, chiamato in tedesco *rûte* / *reute* (da qui il tedesco *reuter* 'dissodatore') da cui lo sloveno *rovť*. In alcune aree della Slovenia, come per esempio nell'Alto Isonzo, questi germanismi avevano sostituito le voci originali slave come per esempio *Novaki*, da cui derivano i toponimi Novacuzzo, Noax, ecc. È probabile, dunque, che quei *rôvtari* che hanno dato il nome al villaggio (in seguito friulanizzato col tipico plurale sigmatico ladin) venissero dalla valle dell'Isonzo» (PUNTIN/IACOLETTIG 2015, pp. 249-250).

Si scrive Ruttars o Rutars? Noi preferiremmo Rutars, ma ormai è invalso l'uso di raddoppiare la -t- anche se non si pronuncia e ci adeguiamo, almeno per l'italiano; in friulano le doppie non ci sono.

Nella Guida del 1912

Per notizie storiche recenti leggiamo la *Guida* del 1912: «Ruttàrs (m. 176, osterie di Marchig e Gallius, ab. 254) presso cui sono le rovine del Castel Spilimbergo. Nel 1289 il Patriarca R. della Torre vendette la villa di Ruttars a Giovanni di





Il Collio visto da Ruttars.

Zuccola, famiglia che prese di poi anche il nome dei Spilimbergo. Dell'antico castello *in contrata castrì de Trussio* si conserva la torre di sinistra; l'altra di destra è di costruzione recente. Ruttars spetta al comune di Dolegna, che con Lonzano e Nebola Cursò conta 1435 abitanti, salvo in Nebola Cursò, tutti italiani. Il territorio è esteso quasi 13 kmq. Con terreni in colle ben coltivati specialmente a vigneti e frutteti. Da Ruttars in un quarto d'ora si discende alla strada carrozzabile che corre lungo il Judrio e per la quale in meno di mezz'ora, a piedi, si è a Brazzano ed in altrettanto a Cormòns». In realtà in un quarto d'ora a piedi scendendo da Ruttars siete in località Trus, un tempo detta in italiano Trusso e ora, meno bene, Trussio. Attenzione però a non fare confusione coi castelli: il Castel Spilimbergo sopra detto è quello di Trus, mentre il "castello" di Ruttars era una fortificazione che aveva piuttosto i caratteri di una robusta cortina, cioè di una centa murata.

La cortina di Ruttars

Per una presentazione di questa struttura difensiva di cui rimangono ancora abbondanti lacerti, fra cui la torre nei pressi della quale avete poco innanzi parcheggiato, ricorriamo a uno scritto di Tito MIOTTI (1980, pp. 385-387) instancabile ricercatore "sul terreno" dell'architettura fortificata friulana: «Ubicata sulla cima del colle omonimo (q. 174) la cortina di Ruttars è ancora bene individuabile lungo l'intero percorso (sui 200 m) a onta di parecchi tratti siano stati coperti da muraglie in cemento o sostituiti da recenti fabbricati o abbiano avuto addossati dei rustici. La cortina correva a nord-ovest della chiesa parrocchiale e avvolgeva le case del borgo fino quasi alle ultime, tuttora esistenti sul versante rivolto a sud-est. Un solo breve tratto di muraglia, lunga una decina di metri, con la vicina torre portaia quadrata (lati m 4,80), detta anche Montelongo, conserva abbastanza inalterata

la struttura originaria. Ci dà oltre tutto la misura dell'altezza dal suolo che doveva aggiungersi sui 6 m e lo spessore del muro che variava da 40 a 60 cm. Questa di Ruttars, con gli strapiombi che contornano su ogni versante la centa, doveva essere un'opera assai bene protetta». E il Miotti aggiunge: «Non ci sorprende che la storia si sia così poco occupata di Ruttars. Per quanto ottimamente protetta dalla natura e dall'opera dei borghigiani non ospitava alcuna nobile o importante famiglia. Da ciò la carenza di notizie». Il Miotti riporta anche informazioni desunte da una pubblicazione dello storico Ferruccio Carlo CARRERI (1889) nella quale si può leggere che Giovanni di Zuccola (citato sopra) nel 1289 comprò dal patriarca la villa di Ruttars con le relative decime, ma anche l'avvocazia e il *gericht*, ossia il diritto di sangue. Il relativo documento è stato interamente pubblicato da Tarcisio Venuti (1991) in un articolo che porta il curioso titolo *La vendita di Ruttars salva Trieste nel 1289*. Un grande *exploit* per la piccola Ruttars, e la cosa, seppur molto indirettamente, è vera, ma qui non possiamo addentrarci nel sargasso mare della storia regionale. Al Miotti preme sottolineare un aspetto storicamente interessante: «Il fatto che vi si esercitasse il *gericht*, cioè il giudizio di sangue, lascia intendere che con ogni probabilità il luogo, anticamente, forse da tempo longobardo o sassone, dovesse avere non trascurabile importanza se gli competeva tale diritto».

Le terapeutiche ortiche di Ruttars

Da un processo dell'Inquisizione del 1645 sappiamo che Giovanna di Ruttars insegnava «ad adorar l'ortica» contro le febbri: bisognava andare «a tior *tre* cimoli del herba» per *tre* giorni, dicendo «*In nom di Gio, et di SS. Trinitat cu ti liberi di che infirmitat, et ti dei la to sanitat*», e dopo mangiata l'ortica si doveva dire un'Ave Maria e, soprattutto, mantenere il segreto (NICOLOSO CICERI 1982, p. 565).



Ruttars: la torre portaia e un tratto della centa che, in questo settore, dovevano essere preceduti da fossato. La torre è detta anche Montelongo.



Plenilunio a Ruttars, dicembre 2016.

Antigrandine *ante litteram* a Ruttars

Qui siamo in piena zona vitivinicola. Dovete sapere che le pesti della vigna moderna arrivarono costì nella seconda metà dell'Ottocento. Dapprima l'oidio (*fumate de vît*), poi la peronospora e infine la fillossera (*pedoli de vît*). Nei secoli precedenti non mancarono certo fastidi a chi coltivava la pianta di Bacco, si pensi ai *torteons* e alla grandine (*tampieste*), solo per citarne due. Onde tentare di rendere inoffensiva quest'ultima o di deviare le nubi grandinigene altrove (meglio se va sulle vigne altrui), sappiamo che vi erano pratiche antiche, quali suonare le campane o bruciare l'ulivo benedetto recitando giaculatorie, e pratiche più moderne quali il lancio di razzi terra-aria chiamati per l'appunto razzi antigrandine. Singolare il metodo adottato da certa Lena di

Ruttars con due amiche. Ne siamo informati da OSTERMANN (1940) il quale attinse a documenti della Santa Inquisizione dell'anno 1622, quando Bernarda Brun di Giassico, Giovanna moglie di Marco Lambai della stessa villa e Lena qm Pietro Zanutti di Ruttars comparvero in differenti processi davanti all'inquisitore perché, per allontanare la grandine «usavan mostrare alle nubi le parti vergognose dicendo: *Cjò nùl; fâs chê virtût cu po fâ chest cùl*».

Cuore del Collio!

Nel 1975 salì a Ruttars lo scrittore Amedeo Giacomini per incontrare i viticoltori locali. Non possiamo sottrarci alla tentazione di rubare alla sua penna queste righe: «Un pugno di case addossate l'una sull'altra, come vecchiette, direbbe mastro Villon [poeta francese del '400], *assises bas, à crouppetons, tout en un tas comme pelotes* intorno a una chiesa che par debordi, tanto è grande, dalla sommità del colle in cui è sita, e sopra e a lato un mare di sole che d'inverno diresti pietoso e d'estate sublime di dolcezza a gratificare del suo liquido oro la piana e le forre boschive: questo è Ruttars, cuore del Collio. Venirci in ogni stagione (ma consiglio, in tutti i casi, le ore del tramonto quando un trepido viola si diffonde ad assorbire il fragore dei rossi, degli zolfi e degli ori...) è una festa per gli occhi e per il cuore».

E facciamo nostra questa frase che è suggerimento ed esortazione: «Davvero, lettore mio, ti assicuro che non potrai dire di conoscere le grazie del Friuli finché non avrai veduto Ruttars» (GIACOMINI 1975, pp. 78-79).

Trus: un mulin e un cjiscjel

Ed eccoci a Trus, che noi preferiamo chiamare Trus e non Trussio, sia per risparmiare lettere, quindi fiato e carta, sia perché almeno fino all'Ottocento anche chi scriveva di cose storiche usava la forma Trus.

Questa località va ricordata e merita una visita per un mulino e per un castello, entrambi

antichi, il primo ancora attivo dopo secoli di onorato servizio, il secondo ora ristorante. Sul mulino e la sua encomiabile attività attuale vi è uno scritto in questo fascicolo e si può fare riferimento a una buona bibliografia.

Fra la storia del mulino e quella del castello noi preferiamo quella del mulino perché siamo di estrazione popolare. E, poi, tra i tanti odori che hanno contraddistinto la nostra infanzia, rimane al posto d'onore quello del frumento che si trasforma in profumo di farina. La storia del castello, d'altra parte, è il solito ripetersi di guerre e beghe tra nobili e tra stati. Guerre dove ci andavano di mezzo gli innocenti zapattera che sgobbavano nei campi da mane a sera per mantenere, a proprio danno, i belligeranti dell'una e dell'altra parte. Il danno e le beffe: nel 1385 vennero incarcerati in questo castello numerosi contadini accusati di avere preso le parti del nemico.

Nella guerra del 1511 tra Venezia e l'Impero il castello venne distrutto e, secondo il MIOTTI (1980): «il castello fu riedificato nella medesima sede e più tardi la parte abitativa sottoposta ad ampliamento e modifiche in seguito alle mutate esigenze degli abitanti che di Trussio finirono col servirsi soltanto quale luogo di caccia e di soggiorni estivi. Certo che del maniero cinquecentesco è rimasto ben poco. Di quel tempo sono le due torri angolari volte a ponente, ma anche esse più volte restaurate. La torre di sud-ovest è quadrata (7x7), quella di nord-ovest misura alla base m 7,50x8,50 ed è scarpata. Barbacani sorreggono in parte la grossa muraglia di contenimento posta fra le due torri e lunga poco più di 30 m. Anche essa va ascritta al secolo XVI. I recenti adattamenti dei locali abitativi a ristorante hanno mutato gli interni che tuttavia già nel secolo scorso e ancora nel precedente erano stati più volte rimaneggiati. Di muri antichi, nel complesso residenziale, non è rimasta traccia. Tuttavia bisogna riconoscere che l'attuale adattamento ha preservato il maniero da completa rovina, essendo stato anche a lungo in parte abbandonato. Non disdicevole il recente apporto



Il castello di Trus in una recente fotografia (aprile 2021).

architettonico, con richiami rinascimentali, che si è dato all'ala di mezzogiorno».

I nobili Spilimbergo tennero per più secoli Trus, dal Trecento fino all'Ottocento, e la carta (*Kriegskarte*) del barone Anton von Zach, redatta tra fine Settecento e inizio Ottocento, segnala il nostro castello come *Palazzo Spillenbergo*. Con ciò abbiamo anche la dimostrazione dell'avvenuto cambio d'uso del maniero che ebbe non più funzione militare, ma solo d'abitanza. La stessa carta riporta nei pressi due *Casali Spilembergo* e ciò può far pensare a un interesse delle casate nobili friulane per questa zona, si crede per l'amenità dell'ambiente e per i prodotti della terra. Non sarà un caso se nei pressi vi sono anche i *Casali Manin*, i *Casali Turiani* e le *Casasoldo*.

Secondo il citato *Vocabolario corografico* del Pirona, e siamo nel 1871, tanto Rutàrs che Trus sono soggetti alla giurisdizione degli Spilimbergo.

Un castelliere a Trus?

Può essere interessante una notizia che riprendiamo dalla *Guida* del 1930 e che non abbiamo riscontrato in altre fonti: «Presso il castello [di Trus] ci sono degli avanzi d'un antico castelliere probabilmente illirico e poi romano (*Castrum Drusum*, *Drussum*, *Plarussium*, *de Trussio*), simile benché assai meno ben conservato, a quello del Monte Quarìn di Cormòns» (GORTANI 1930, pp. 245-246). Non abbiamo prove e forse non le avremo mai circa l'insediamento di una popolazione «illirica» in quest'area, anche perché la lingua degli Illiri non ha lasciato testimonianze scritte ed eventuali resti materiali sono ben difficili da assegnare a questo o quel popolo riscontrato nelle fonti antiche.

La presenza romana è spesso riportata dagli storici di un tempo come modo di nobilitare una certa zona. È ben vero che resti romani

sono assai diffusi, ma qui a Trus non ci pare ne emergano in modo tanto consistente da provare la passata esistenza di un *castrum*. Anche il nome *Castrum Drusum* non sarebbe altro che «una delle tante enfatiche creazioni di personaggi o casati che infarciscono la storiografia a partire soprattutto dal secolo XVII» (MIOTTI 1980, p. 446).

Trus: il nome

Neppure questo nome è di agevole spiegazione. L'ipotesi più plausibile rimane quella che vi vede un antico nome di persona slavo, *Trus*, di cui esistono attestazioni sia a Gorizia che altrove nel grande mondo slavofono (PUNTIN/ IACOLETTIG 2015, pp. 257-258).

Tutti devoti a Dio e all'Imperatore

Il sopra citato Ferruccio Carlo Carreri, di nobile famiglia mantovana, si innamorò della storia friulana e non solo della storia, visto che nel 1887 sposò Teresa Giuseppina Irene di Spilimbergo. Passava lunghi periodi dell'anno in Friuli dimorando nella cittadina sul Tagliamento. Nel 1889 venne da queste parti e ci lasciò una bella e densa relazione storica su Trus e Ruttars i cui contenuti, aggiornati, si possono trovare sopra nelle parole di Tito Miotti. Qui noi riportiamo l'inizio dello scritto del Carreri per l'efficace freschezza che promana, e non sembri una contraddizione, da un linguaggio arcaico. Ci siamo permessi di intervenire nel testo scrivendo Collio al posto di Carso, uno strano errore che non sappiamo se dovuto al Carreri o a un refuso. Ecco qua:

Nei dolci di vendemmia festanti contraforti del Collio e precisamente nel zucco di Ruttars, di fronte al colle ove sorge la chiesa di S. Zorzi, in nobile figura alza al cielo le due torri un castelletto dei signori conti di Spilimbergo, sorto da non molti secoli presso le rovine del vecchio loro Castello di Trus o Trussio, di cui serba il glorioso

nome. Tra le due torri d'alto guardanti la nuova strada di Cormons, una buona muraglia, la cui base si perde nella ricca vegetazione del colle, completa la fronte non ispregevole della signoril Corte, che nella parte superiore ed ai lati è fornita d'edificii d'uso civile ed agreste, e s'apre con un portone ornato di marmoreo scudo con lo sprone di Trussio, sull'antica via che rasenta il castello.

Di qui si sale a Ruttars sito più a destra e più in alto, d'onde si ammira bellissimo panorama, e si vedono Vencò, l'Abbazia di Rosazzo e parte di Cividale. Ruttars e Vencò son villaggi poco considerevoli, ma ben posti, lieti e buoni, dove non giunge l'inquieto spirito della vicina Gorizia, e dove platonici sono gli studii di parte tra sloveni e friulani, tutti devoti del pari a Dio ed all'Imperatore. Ruttars e Vencò soggiacevano alla giurisdizione di Trussio e non erano fortificati; però Ruttars ha una specie di colombaja vetusta nel luogo detto *la Centa*.

Ci piace commentare cominciando da *zucco*, italianizzazione del friulano *zuc / çuc* che indica una prominenza orografica, un'altura dai fianchi slanciati e, come in questo caso, adatti alla difesa. Si ha poi la notizia che la strada per Cormons era "nuova" (si scrive poco sulla storia delle strade, e troppo sugli starnuti dei re). Il paesaggio visto da Ruttars colpì anche il Carreri ma, a differenza di altri storici, più aridi, se ne compiace e lo descrive. Accenna al nazionalismo del quale la gente comune avrebbe anche fatto a meno e che, qui, in questi villaggi, per fortuna non attecchisce. Interessante il toponimo *la Centa* perché conferma la presenza della fortificazione (talvolta i nomi dei luoghi sono testimonianze che guidano gli storici). A noi, infine, piace sapere che la torre venne adibita anche a *colombaja* dando, così, un apporto alla economia alimentare locale. Senza contare che i piccioni potevano avere funzioni di telegrafo senza fili.

Vencò

Se noi, come consiglia la *Guida* del 1912, «anziché discendere verso Brazzano e Cormòns, seguiamo la strada in senso inverso risalendo la valle del Judrio, dopo un quarto d'ora siamo a Vencò (ab. 83, ufficio doganale, posta, poco prima di arrivare in paese s'incontra l'osteria con stallo di Giuseppe Venica). A Vencò confluisce con quella del Judrio la valle della Nebola o Reka che raccoglie tutte le acque del versante occidentale del Collio. Il corso d'acqua è rimontato da una strada carrozzabile che non raggiunge però Cosbana, posta un po' in alto (m. 282) sul fianco della valle».

Vencò è stato per tanti anni il valico confinario che si attraversava per andare a fare benzina “in Jugo”, espressione che appartiene alla storia e che nessun vocabolario si sarà preso la briga di registrare. C'è ancora chi va a fare il pieno oltre confine, ora in Slovenia e solo per *lapsus* freudiano qualcuno dice ancora Jugo, ma le lunghe file davanti ai distributori e i controlli al confine, che talora avevano il sapore del folclore da Cortina di Ferro, rimangono nel vissuto dei non più giovani. Ora attraversi il confine che neanche te ne accorgi o, meglio, in alcune stagioni te ne accorgi perché appena di là vedi bancarelle che vendono ciliegie, albicocche, sespe, fragole e pesche di produzione cogliana. Di qua no, niente più frutta, eppure la tradizione frutticola era identica, tanto di qua che di là. Si passa il confine anche per l'acquisto di carne con buon rapporto qualità/prezzo e, diamo a Cesare quel che è di Cesare, perché nell'intero Collio si ha una buona ristorazione.

Gneule e Crussò

Il fiume Nebola, ora noto come *Reka*, ha dato il nome a un centro abitato sopra citato (Neblo in sloveno) che nel 1912, quando venne stilata la *Guida* che teniamo sottobraccio, era Austria e ora è Slovenia, quindi non appartiene più al comune di Dolegna. Il ballo dei confini. La spiegazione di Nebola / Neblo non è agevole;

qualcuno vi vede il latino *nebula* ‘nebbia’ (su un fiume questa idrometeora non è inusuale), o il latino medievale *neblus* ‘torrente alimentato dalle nevi’, mentre la versione friulana *Gneule* potrebbe far pensare al fitonimo *gnèul* ‘ebbio’ (*Sambucus ebulus*).

Poco più su di *Gneule* / *Nebola* si trova *Cursò*, o *Crussò*, altro nome che finisce in -ò. Qui la spiegazione è facile perché la sua versione slovena, *Hruševlje*, significa ‘pereto, coltivazione di peri’, da *hruška* ‘pera’. Una consacrazione onomastica della vocazione frutticola del Collio. Resta da spiegare Vencò, l'ultimo di quelli che finiscono in -ò di questa amena plaga. In sloveno è *Jénkovo* e gli studiosi vi vedono un antico nome di persona che dovette essere raro e caduto in disuso: per esempio nel Quattrocento è attestato in Slovenia il nome *Jenngko* (PUNTIN/IACOLETTIG 2015, pp. 260, 279, 290).

Viers Cividât

Mauruç di Cruso si ha dat quinq di vin blanch VII mens sello uno e ½ per sol. L lu quinq. Monto mar. II e sol. XV.

Bertelot, marit di Giero di Sent Nichulau di Gneulo si ha dat quinq di vin blanch VI per sol. XL lu quinq. Monto mar. una e ½ di sol.



L'insegna della storica osteria - trattoria da *Bepòn* a Vencò, da tempo chiusa.



La chiesetta di Sv. Marjeta / S. Margherita di Hruševlje / Crussò vista da Lonzano.

Questa lingua che vi parrà strana, pur avendo qualcosa di familiare, è il friulano cividino (= cividalese) del Quattrocento. Si tratta di due affitti in vino pagati alla chiesa di San Giovanni in Xenodochio di Cividale come si può desumere da un quaderno contabile del 1422 (LONDERO 1975). Vi risparmio la traduzione letterale; vi basti sapere che tale *Mauruĉ di Cruso*, oggi si direbbe Maurùt di Crussò, ha conferito del vino bianco che valeva 50 soldi al conzo (friulano *cuinç*, una unità di misura), mentre il vino bianco di Bertelot di San Nicolò di *Gneulo* / Nebola valeva 40 soldi al conzo. Sono dei valori alti rispetto alla media dei vini che giungevano a quella chiesa dai dintorni di Cividale e dal Manzanese e, in ciò, possiamo leggere una antica vocazione bianchista del Collio.

Qui ci preme però di far osservare come questi paesi gravitassero in qualche modo verso la Città Ducale. I documenti storici sono

parchi di notizie in tal senso, nondimeno il Paschini ci informa che durante il dominio veneziano la banca di Nebola apparteneva alla giurisdizione di Cividale. Per banca qui si intende il consiglio di una comunità. Questa banca di Nebola, ma si parla anche di gastaldia (circoscrizione amministrativa) di Nebola, comprendeva Brazzano, Giassico, Santandrat, Visinale, Nebola / Neblo, Cursò / Hruševlje, Brizza / Brdice e San Lorenzo di Nebola / Šlovrenc, quindi il Collio occidentale (PASCHINI 1990, pp. 681, 683).

D'altro canto nel 1635 il Marchettano dice che Crussò e Nebola si trovano «in monti di Cividale sotto la Gastaldia», dove la Gastaldia, pare di capire, sarebbe quella di Cividale, e Scriò è «in monti di Cividale sotto Canussi», cioè sarebbe sotto la giurisdizione della famiglia cividalese Canussio.

Nell'Ottocento vi era ancora una percezione di questi luoghi diversa da quella attuale. Se, ad

esempio, si consulta il *Vocabolario corografico friulano* allegato al *Vocabolario friulano* dell'abate Jacopo Pirona (1871) alla voce *Gnèule* si può leggere «Nebola. Casale con [= presso] S. Lorenzo in Coglio. - Patria del poeta Zorutt». In pratica la patria del nostro Poeta sarebbe oggi in Slovenia. Cursò ha come localizzazione la vicinanza a S. Lorenzo di Nebola, che sopra era detto S. Lorenzo in Coglio (oggi Šlovrenc). Rutàrs viene detto «villaggio e castello distrutto con Medana», cioè Medana è il più vicino punto di riferimento geografico considerato di un certo rilievo (ma il castello è quello di Trus). Mernicco è «un casale con Cosbana» e sarebbe nome «slavo».

Il suddetto *Vocabolario corografico* non riporta il toponimo Lonzano: questo numero di «Sot la Nape» ci offre l'occasione per colmare tale lacuna e salire su quel poggio a cui la letteratura, ma anche l'enologia, della nostra amata Patria devono tanto.

A Lonzano per disagiati sentieri

Da Vencò, dice la nostra *Guida* del 1912 «la strada che rimonta la Valle del Judrio, sulla sinistra del fiume, ai piedi dei colli, prosegue verso Dolegna e Prepotto; dopo poco più di due km. di percorso si passa presso Lonzano, località molto visitata dai friulani perché diede i natali a Pietro Zorutti. Le poche case che sono sul piano costituiscono Lonzano inferiore (ab. 44, osteria Blasig), quello superiore (ab. 55) è in alto su un poggio. I due edifici più notevoli che si vedono su questo sono la cappella di S. Giacomo (m. 144) e la casa della famiglia Zorutti (Casa Frisacco) ove nacque nel 1792 e passò l'infanzia il maggior poeta del Friuli. Per raggiungere la chiesetta e la casa, isolata fra i coltivi conviene salire un erto sentiero campestre (un quarto d'ora da Lonzano inferiore)».

Ci punge vaghezza che noi impiegheremmo un po' di più di un quarto d'ora, ma un secolo fa gli escursionisti non vivevano nelle nostre mollezze. Una ventina di anni prima Giuseppe

Caprin, autore del bel libro *Pianure friulane* (1892), passò di lì e, pur essendo triestino, volle salire all'ermo colle dove vide la luce il Poeta per «una strada erta, accidentata», ascendendo «uno sdruciollo fatto molle dai fili d'acqua che strisciano sotto i piedi a guisa di piccole biscie d'argento», e intanto le ragnatele si appiccicano al viso, si devono schivare rami bassi e sopportare i pappi di bardana che si attaccano ai vestiti. Però «Proverete un godimento lassù e vi verranno spontanee ed improvvise sul labbro le rime piacevoli, gli epigrammi burleschi e le strofe giocose, talvolta troppo nude, che il poeta, senz'altra preoccupazione che quella di vivere in mezzo alla famiglia friulana, e rallegrarla, gettava nei suoi lunari».

Correvano cento anni dalla nascita del nostro Poeta.

Lonzano, un santuario laico

Lonzano superiore, o Lonzano Zorutti, in passato anche Lonzano di Nebola, è luogo sacro alla friulanità, una specie di piccolo santuario laico, una meta di pellegrinaggio per chi ama la cultura friulana. Su questo poggio convennero piccole e grandi comitive, privatamente o in occasione di manifestazioni organizzate dai pubblici poteri, sempre o quasi di concerto con la nostra Società. Per informarvene non ho fatto una ricerca sistematica, ho solo



Lonzano 1892: si parte per lo sfalcio dell'erba. Da G. Caprin, *Pianure friulane*, 1892.

guardato qualche indice di rivista. Qui si celebrò il centenario della nascita del Poeta, qui si recò quell'ottimo memorialista che fu Lodovico Zanini lasciando traccia della visita nella rivista «La Panarie» del gennaio - febbraio 1932 (l'articolo è riportato in questo «Sot la Nape»); nel settembre dello stesso anno Chino Ermacora vi guidò una comitiva di appassionati e, per l'occasione, stilò un componimento poetico in stile zoruttiano. Un altro triestino, Silvio Benco, salì al Colle della Cultura friulana nel 1938 per una festa in onore di Zorutti e, come ci racconta ne «La Panarie» (n. 80 del 1938), i convenuti non dovettero essere pochi se alla cena nell'osteria di Vencò si preparò per settanta persone. Un'altra commemorazione è ricordata dal «Sot la Nape» nel secondo numero del 1953: «In quell'ambiente, così simpaticamente rurale e colorito, dove ha visto la luce il poeta, si sono svolte, su regia del M.^o Bodigoi, scene rievocanti la vita di *Sior Pieri* e costumi friulani (...) Erano presenti le principali autorità di Gorizia, di Cividale, rappresentanze dell'Udinese e una folla di popolo». Domenica 8 aprile 1956 («Sot la Nape», n. 2): «in occasione della sagra annuale, è stato scoperto un busto in bronzo del poeta Pietro Zorutti. (...) Lo scoprimento è avvenuto alla presenza delle Autorità delle due province, di grande folla e benedetto dal parroco di Dolegna». In quella sede il senatore Pellizzo, sindaco di Cividale, non perse l'occasione per auspicare che «nel nome del massimo poeta si attui una fattiva unione degli animi di tutti i friulani e si raggiunga così finalmente l'autonomia della nostra regione». Vivissimi applausi. Una folla che dovette sembrare oceanica ai pochi abitanti della contrada caratterizzò la Frae di Primevere del 1964. Ne relazionò Luigi Ciceri, con palese entusiasmo, nel «Sot la Nape» n. 2 di quell'anno: «...si calcola che circa 5000 siano stati i partecipanti, circa 800 erano le auto e 12 i pullman convenuti da ogni parte della regione (Aviano, Cordenons, Udine, Tricesimo, Cividale, Gorizia, Monfalcone, Ronchi, Trieste...). La giornata era splendida e

l'organizzazione curata dalla sezione di Gorizia della SFF, dall'Amministrazione comunale di Dolegna e dal Comando Carabinieri locale perfetta». Mattinata di discorsi, santa messa e cori con la giusta conclusione di un pranzo «consumato nelle pittoresche trattorie della zona (famose per i buoni vini, le squisite carni di maiale, le fragole, le ciliegie e il saporito formaggio)». Per la storia delle trattorie, che qui hanno fatto la storia, ecco quelle coinvolte per l'occasione: «Le compagnie di Udine e di Trieste nella trattoria *da Bepon* a Vencò, quella di Aviano *da Maran* a Craoretto, quella di Gorizia *da Budigoi* a Dolegna, e quella di Monfalcone *Alla Pineta* di Spessa». Alle ore 16 però tutti puntuali nel cortile della casa di Lonzano dove si diede inizio allo spettacolo di canti e di danze. Uno spettacolo che «nella sua parte scenica e corale era tutto tratto da scritti poetici dello Zorutti. Il coro di Mariano, cui era stata affidata la parte ufficiale ha cantato *Oseladôrs di quais*, *La volp no ûl cjariesis* su musica di Marzuttini, e *Su jeve 'e sponte l'albe*, *Gnot di Avril* e *Ce matine* su musica di Zardini». E poi avanti con canti e danze fino a tarda sera, presenti pure, ma guarda, gli anti-zoruttiani: «Chi ascoltava i canti, e chi beveva un *tajut* o mangiava un panino, chi brontolava anche contro queste inopportune riesumazioni del più scadente zoruttismo...». E ci pare di vedere tutta questa brigata, tanto festosa quanto numerosa: «Tutti si ritrovavano lassù in schietta allegria, nella pace di stupendi verdissimi colli. Zorutti, bonario, ammiccava, messo là in busto di bronzo, sulla parete della Sua casa». E ora, se siete su quel sacro poggio della friulana, immaginate l'ocaso della giornata: «Poi il ritorno, lo sganciamento fra una marea di macchine, tutte allineate a perdita d'occhio lungo la nuova strada asfaltata da Dolegna a Vencò, e le strade di campagna collaterali. Anche i triestini ci salutavano con un *a riviodisi!*». Le automobili, l'asfalto, il *boom* economico non sono incompatibili con Zorutti, tutt'altro; il Poeta se ne sarebbe sommamente rallegrato. Il centenario della morte del Poeta venne solennemente celebrato nel 1967; ce ne infor-

ma come sempre il «Sot la Nape», n. 3, di quell'anno: «Nella vecchia casa di Frisacco [il cognome di chi subentrò agli Zorutti nel 1814] i numerosi fedeli a Zorutti, hanno trovato non solo il delizioso vino del Collio e la dolcissima visione di un paesaggio riposante e sereno: nel vasto cortile c'erano un tavolo con un vaso di rose bianche e rosse, significanti amore e poesia, e due belle ragazze che porgevano ai convenuti un libretto-ricordo, stampato in soli cinquecento esemplari numerati, con *Il discors di une frute*, una scena agreste di Riedo Puppo». Ecco che il miglior scrittore friulano in friulano del Novecento, per nulla zoruttiano se non nella vena fortemente ironica, si fa ispirare da *Sior Pieri*. E, avendo conosciuto l'inimitabile *verve* di questo scrittore possiamo capire come «Anche gli epigrammi dello Zorutti, letti da Riedo Puppo, sono stati accolti con entusiasmo». Chiudiamo questo incompleto *excursus* rammentando che qui si è tenuta la presentazione, non senza canti e non senza vino, dello *Strolic dai Strolics*, meritorio lavoro di Dani Pagnucco, il 9 maggio 2019. Quale posto migliore se non il luogo dove nacque il nostro più importante *strolegant*?

Un altro poeta a Lonzano

Un aneddoto poco noto lega Lonzano a un altro poeta friulano, Zuan Minut, un poeta sì, ma soprattutto un acceso e carismatico sindacalista che difendeva mezzadri, fittavoli e braccianti agricoli in tempi assai difficili. Domenica 7 marzo 1920 il Minut tenne un comizio a Lonzano e gli venne proibito di parlare... friulano! La vicenda ce la racconta *Il Lavoratore della Sera*, che usciva a Trieste, del giorno 11 marzo 1920: «Siamo a Lonzano sul Coglio. Una splendida e dolce giornata primaverile. Da tutti i casolari, dalle ville, dai paesetti appollaiati sulle pendici dei colli inghirlandati di mandorli fioriti, dalle capanne nascoste in riva ai ruscelli della valle, gruppi di popolani forti, muscolosi, abbronzati dal sole, vestiti a festa, accompagnati dalle contadinotte dai fianchi capaci e dal



Una immagine di Lonzano superiore risalente a metà degli anni Settanta. La stradina di accesso a quello che nel Settecento si chiamava Palazzo Zorutti è fiancheggiata da pergole che, a detta degli attuali proprietari, erano di una varietà di vite chiamata Franconia.

seno turgido, si dirigono verso Lonzano per sentire “il pridiciadôr socialist”.

È il giovane compagno Minut, che nelle riunioni “fevele simpri furlan”. Ma che c'è, cosa non c'è? C'è veramente un brigadiere dei carabinieri. Questo brigadiere deve avere un amore speciale per... Zorut, come gli jugoslavi per... D'Annunzio.

Povero Pieri Zorut, tu che vivo hai avuto a che fare coi... “finanziots” di austriaca memoria, dopo morto ti trovi alle prese coi carabinieri del bel paese che amavi tanto. E proprio a casa tua son venuti a cercarti, proprio a Lonzano, dove, nel “novantadoi ti han fabricat in doi” (seguono sette righe in bianco, censurate) ..., proprio il sette marzo millenovecentoventi, un brigadiere dei reali carabinieri proibisce ad un friulano di parlare nel suo dialetto e questo proprio, senza metafora, all'ombra della casa nella quale nacque il poeta friulano Piero Zorut».

Giovanni / Zuan Minut, nato a Visco nel 1895, ci ha lasciato solo una piccola silloge di poesie, ma sono una grande testimonianza di quei tempi che egli viveva con estrema sensibilità e concreto impegno per il prossimo e per una società meno ingiusta. Con queste premesse è facile capire perché nel 1923 emigrò in Sudamerica dove si dedicò alla attività casearia, peraltro con grande successo. Per saperne di più su questa straordinaria personalità c'è

un libro, edito dalla nostra Società, scritto da Ferruccio Tassin (2017).

Le *Rimis furlanis* di Minut si aprono con un rimando a Zorutti (*soi cà, no cu le “sagre di Bolzan”*) solo in apparenza antizoruttiano, in realtà confessione dei propri limiti. Ci piace riportare la frase di apertura della silloge che è di grande attualità e che facciamo nostra:

Amant la nature 'l è come orêgi ben a une fantate che nus ûl ben; ance le nature a fâs stâ contenz.

Sarebbe piaciuta anche a Pieri Zorut.

Lonzano, il nome

A prima vista il nome Lonzano / *Lonzan* potrebbe sembrare un prediale latino, cioè riflettere il nome di un colono romano instal-



Un pozzo utilizzato in caso di emergenza idrica è tuttora ben visibile a Lonzano superiore, in un vigneto sotto l'entrata del casale. Il vigneto è di impianto relativamente recente e ha sostituito il bosco.

latosi costì ai tempi in cui Roma imperava. Sarebbe il classico caso dei nomi che finiscono in -ano (Firmano, Gagliano, Cervignano, Morsano, ecc.). In realtà è molto più probabile che si tratti di un toponimo sloveno altomedievale, come del resto può essere provato da antiche attestazioni, quali *Losan* e *Lozacho*, che mancano della -n- ritenuta giustappunto una epentesi, cioè l'inserimento di un suono che ha una giustificazione solo fonetica e non etimologica. La spiegazione potrebbe stare quindi in una antica voce slovena, **lož*, significante 'prato' o 'sottobosco'. Per la cronaca il nome sloveno di Lonzano superiore è *Ložje*, mentre nella stessa lingua Lonzano inferiore è detto *Hrvatija* e in friulano *Cravuàzia*: con ogni probabilità si tratta di un soprannome di persona portato da qualcuno che era stato in Croazia, soprannome che può essere diventato cognome come nel caso di Croatto e simili.

Lonzano anni Cinquanta

Un sintetico quadro di Lonzano negli anni Cinquanta del secolo scorso ci viene fornito da Adriano Venuti che nacque negli anni Quaranta nella stessa stanza dove vide la luce Pietro Zorutti, tal *Cjistiel*, come veniva allora chiamato il grande caseggiato. Suo padre Severino fu amministratore della proprietà dal 1930 al 1966.

Il primo ricordo va alle acque, che qui mai mancarono, per i cristiani e per le bestie allevate, malgrado l'acquedotto arrivasse solo verso la metà degli anni Cinquanta. Vi era una falda a cui si attingeva tramite pozzi; uno di questi, ora coperto, si trova nel cortile, mentre sotto lo spesso muro di cinta c'era una cisterna che raccoglieva sia acqua piovana (*dai cops*) che acqua sorgiva e alla quale si attingeva tramite una pompa. Un altro pozzo è tuttora visibile nel vigneto sottostante il caseggiato, è profondo circa nove metri e veniva utilizzato, tramite pompa, in caso di emergenze idriche prima della costruzione dell'acquedotto. Infine nelle vallette tra i dossi collinari

c'erano molte sorgive che formavano pozze. Dopo l'acqua passiamo al vino, principale sostentamento dell'azienda che, ricorda Adriano, all'epoca era l'unica a dirsi "viti-vinicola" in quanto le altre erano tutte su base familiare con policoltura e allevamento. 40.000 erano le viti, allevate alla distanza di 2,50 m tra le file e 1 m sulla fila. La produzione era compresa tra i 230 e i 280 ettolitri (0,6 litri di vino per vite), produzione che era tutta acquistata da commercianti della zona. Il principale vitigno coltivato era il Tocai, quello "giallo", seguivano Ribolla, Merlot, Malvasia e Verduzzo coltivato a filari alterni col Picolit. Vi era anche una vigna di Franconia che conteneva, qua e là, dei piedi dello scomparso vitigno Pagadebiti ricordato per i grandi grappoli. Il grado alcolico poteva essere elevato e si rammenta una annata in cui il Tocai toccò i 16 gradi. I trattamenti antiparassitari erano di norma 5 o 6, in qualche annata ne bastavano 4 (si tenga presente che ora se ne fanno almeno una quindicina). La superficie vitata non si può dire con precisione perché all'epoca il dato che interessava era il numero di viti, non la superficie: su queste colline i filari (*plantis*) non si possono disporre allineati e vicini come in pianura, ma vi sono tante tare, produttive (ad esempio i ciglioni inerbiti che davano foraggio) e improduttive (la viabilità). La superficie totale dell'azienda si aggirava sui 70 ettari, molti dei quali permettevano una consistente produzione di legname, dai 1.500 ai 2.000 quintali ogni anno, in parte per farne pali e il resto da brucio.

Gli appezzamenti che facevano capo all'azienda potevano essere condotti a mezzadria (3-4 mezzadri) o a colonia (7 coloni). Mezzadri e coloni coltivavano anche alberi da frutto, in particolare ciliegi, con buone produzioni: ogni anno si riempivano due camion di ciliegie. Si rammenta un enorme ciliegio situato presso il centro aziendale che poteva fare 4 quintali di ciliegie all'anno. Il ricavato della frutta non veniva diviso col

proprietario, mentre il vino, come in tutti i contratti agrari dell'epoca, era diviso a metà. La proprietà e l'amministrazione potevano usufruire della frutta coltivata nel *broili* situato a est della costruzione, dove vi era una autentica collezione di fruttiferi.

La frutticoltura era preziosa fonte di reddito, ma anche autentica passione per le persone di qui; Adriano ricorda un anziano, all'epoca novantenne, che per alcuni mesi dell'anno si dedicava esclusivamente alla pratica dell'innesto.

L'unico toponimo rimasto nella zona è *La Tese*, in un punto della proprietà su cui sorgeva una grande uccellanda (*tese*) che ora potrebbe essere un monumento verde, ma che, come tante altre testimonianze del passato, dovette soccombere al rullo compressore dei tempi moderni.

Adriano andava spesso a pesca nel sottostante rio Cornizza (*Cuarnice, Curniç*), dove abbondavano i gamberi e non mancavano le trote, così come nel più lontano rio *Fidri*.

Circa la chiesetta di San Giacomo dice che la Madonnina nella nicchia sulla facciata venne collocata da suo padre nel dopoguerra e che i due tigli piantati dal padre di Pietro Zorutti, ancora visibili nelle foto degli anni Trenta, erano malandati e vennero tagliati.

Adriano, che è un cultore della poesia zoruttiana, prima di lasciarci recita i versi che il poeta scrisse sul muro della camera dove entrambi videro la luce:

*Colla presente si fa noto a tutti
Che l'anno settecentonovantadue
In questa stanza nacque Pier Zorutti
E tosto fece le occorrenze sue.*

1847
*Oggi, giorno d'Ognissanti,
Procedente da Bolzano,
Mi fermai per pochi istanti;
Così scrissi di mia mano.
Terra natale addio!
Vivrai nel pensier mio.*

Triestins a Lonzan par Zorut

Lo scrittore triestino Silvio Benco (1874-1949), in un articolo su «La Panarie» (n. 80, 1938) elencò gli intellettuali triestini che, nel 1892, salirono a Lonzano «su carrettelle cerchiate di polvere» per inaugurare la lapide posta per celebrare il centenario della nascita di Pietro Zorutti. Fra questi Giuseppe Caprin, Carolina Luzzatto e Riccardo Pitteri.

Il Caprin e la Luzzatto collaborarono anche al numero unico di *Pagine friulane* edito per l'occasione. Il primo riportò quanto già scritto di Lonzano nel libro *Pianure friulane*, mentre la seconda vi partecipò con una originale commedia in due atti intitolata *Una trappola zoruttiana* e ambientata durante il carnevale del 1821.

Carolina Luzzatto (1837-1919) nacque a Trieste, ma in seguito al matrimonio dimorò prevalentemente a Gorizia, fu scrittrice e soprattutto giornalista (è ricordata come la prima donna italiana a dirigere un giornale). Riccardo Pittèri (1853-1915) fu un poeta carducciano che scrisse liriche in difesa della italianità di Trieste e, per il numero unico del 1892, stilò una poesia intitolata *La Musa di Zorutti: (...) Musa gentil che per le friulane / Terre sorride, senza smorfie, al sole / Liberamente, e dice pane al pane*.

Non dobbiamo infine dimenticare Attilio Hortis (1850-1926) che dettò l'epigrafe della lapide inaugurata in quel 18 settembre 1892: «Il 27 dicembre del 1792 / Pietro Zorutti / Qui aperse gli occhi / alla luce del suo Friuli / del quale tutta sentì e ridisse / la poesia».

L'Hortis fu uno storico, un politico e soprattutto un bibliotecario: a Trieste gli è stata dedicata la Biblioteca Civica da lui diretta per quasi cinquant'anni.

Ci è difficile capire la passione di questi triestini per Zorutti; essi erano tutti dei fieri irredentisti e non si può dire che il nostro poeta brillasse per spirito filoitaliano. Erano, semplicemente, persone di cultura amanti della cultura, anche quella friulana, sicuramente

apprezzavano le rime di *Sior Pieri* e sapevano godere di questi paesaggi.

Sì, ci piacerebbe che non solo Zorutti, ma tutta la cultura friulana di espressione friulana tornassero di moda fra i triestini. Ci piacerebbe vedere gli intellettuali della città alabardata che salgono a Lonzano, seppur non su «carrettelle cerchiate di polvere».

La grande Dolegna

La *Guida del Friuli* dedicata al Friuli orientale goriziano (GORTANI 1930) ci ragguaglia di statistiche che aggiornano quelle sopra randomizzate relative alla *Guida* del MARINELLI (1912). Verso la fine degli anni Venti, quindi, il comune di Dolegna del Collio (malgrado i tempi viene riportato anche il nome sloveno Dolenje) aveva una superficie di 12,8 kmq e 1.429 abitanti. Oltre al capoluogo (abitanti 362) comprendeva le frazioni di Ruttàrs (ab. 403), Vencò (ab. 131), Cursò (Hrusovlje, ab. 172), Lonzano di Zorutti (Lonzan di Zorùt, Ložie, ab. 164), Nèbola (Neblo, ab. 213). Anche qui si ripete che tutte le frazioni, salvo Nèbola e Cursò, sono abitate da friulani. Si noti che mancano Mernico e Scriò. Segue una breve descrizione: «Il territorio ha terreni in colle ben coltivati specialmente a vigneti e frutteti». Questa è una testimonianza storica di un certo interesse perché così sappiamo che la vigna prevaleva in colle (il poco piano sarà stato dedicato a cereali e a un po' di foraggi) e la frutticoltura era fiorente, mentre ora la vigna ha conquistato tanto il piano che il colle e la frutticoltura è scomparsa.

Infine una notizia forte: «Al vecchio comune è stato recentemente unito quello di Cosbana». Il comune di Cosbana, pure lei detta «del Collio» venne aggregato a quello di Dolegna nel 1927 portando, così, la superficie comunale a kmq 35,06 e gli abitanti a 2.707. La superficie risulta quasi triplicata e la popolazione quasi duplicata. Fra le nuove frazioni Mernico (Mernik, abitanti 300).

Le statistiche ci consentono pure di capire che parte della popolazione viveva in casali sparsi,

non nei villaggi. Per esempio Dolegna capoluogo aveva 362 abitanti, ma la parte aggregata in villaggio ne faceva 300. Segnaliamo anche la situazione di Lonzano che, come frazione, aveva 164 abitanti, ma Lonzano inferiore ne contava 44 e Lonzano superiore 55, quindi ne rimanevano 65 nei casali dispersi.

Cosbana del Collio

Dalla suddetta *Guida* del 1930 riportiamo alcune notizie sul comune di Cosbana perché aggregato al comune di Dolegna per tanti anni prima di entrare a far parte della Jugoslavia, con l'eccezione di Mernico e Scriò che rimasero in Italia. Ecco le notizie: «Cosbana del Collio (Kožbana, m 282) già capoluogo d'un comune fra i più ampi (kmq 20,77) ma anche fra i meno popolati (ab. 1278) del Collio, poiché in esso più che vigneti (danneggiati anche durante la guerra) e frutteti sono estesi i boschi (in parte però castagneti) ed i prati. La popolazione è tutta slovena, eccettuato Mernico, ove sono anche molti friulani [ciò giovò senz'altro a far rimanere questa frazione in Italia]. Il comune comprendeva, disseminate sui colli e nelle valli, diciotto borgatelle riunite nelle frazioni di Bella Prestava (Bela Pristava, m 220 circa, ab. 70), Bresovico (Brezovk, m 350, ab. 80), Brizza (Brdice, m 317, ab. 60), Claunico (Hlevnik, m 261, ab. 120), Collobrida (Golo Brdo, ab. 80), Cosbana (ab. 80), Mernico (Mernik, ab. 300), Nòsena (Nosna, Nozno, m 389, ab. 70), Poggio Posino (Podpoznik, ab. 50), Scriò (Škrljevo, m 203, ab. 180), Senico (Senik, m 400, ab. 100), Slapenico (Slapnik, ab. 60) e Vercòglia di Cosbana (Vrhovlje, ab. 60)».

Insomma non sapevate che Dolegna aveva una frazione col suggestivo nome di Poggio Posino!

La piccola Dolegna

I comuni quali noi li conosciamo, intendendo come unità amministrative, nacquero in epoca napoleonica e, nel primo periodo di aggiustamento e di rodaggio, subirono qualche

cambiamento nei loro perimetri. Nel 1807 il comune di Dolegna apparteneva al cantone (oggi si direbbe UTI) di Cividale e aveva 315 abitanti, più o meno come adesso. Vi è però da dire che Ruttars apparteneva al comune di Corno, stesso cantone, come pure allo stesso cantone apparteneva il comune di San Lorenzo di Nebola con, forse, Lonzano e Crussò. Certamente Nebola, da non confondere con San Lorenzo di Nebola, era nel comune di Fleana nel cantone di Cormòns. Un po' di confusione. Tanto più che Cosbana e Vercolia, quindi forse anche Mernico e Scriò, si trovavano nel comune di San Martino (Šmartno).

Certo che sul passato amministrativo di questa plaga ci si potrebbe scrivere un contorto racconto fatto *a marculus*; fortunatamente, anche se cambiano i distretti, i cantoni, i mandamenti, i comuni, e le UTI, i luoghi restano come li ha fatti la storia geologica e, un po', anche la storia umana, con risultati estetici che vanno dal piacevole all'affascinante.

Ma torniamo al nostro comunello di Dolegna nell'anno 1807, quando abbiamo i dati anagrafici degli anni 1804, 1805, 1806, anni che furono allietati rispettivamente da 12, 19 e 15 nati (totale 46, media 15,3). Con una curiosità: nel 1805 su 19 nati ben 12 erano femmine. I morti negli stessi anni furono rispettivamente 14, 13 e 18 (totale 45, media 15, quindi con un saldo pressoché in equilibrio).

Sappiamo anche che in quei tre anni vennero celebrati rispettivamente 1, 4 e 4 matrimoni.

I principali grani coltivati erano sorgoturco e sorgorosso (*soròs*), ma non bastavano al fabbisogno locale mancandone 200 staia. Gli altri "rami di agricoltura", oggi si direbbe comparti agricoli, erano rappresentati dalla sola viticoltura e la quarta parte del territorio rimaneva incolta «per essere infruttuosa e devastata dalla acqua dello Judrio».

Il numero di animali allevati, il "patrimonio zootecnico", oggi non riempirebbe neppure una piccola stalla: 15 bovi, 25 vacche, 21 vitelli, 14 pecorini, 22 porcini e 2 muli. Vacche e bovi si adibivano soprattutto al lavoro,



ma non erano sufficienti alla bisogna e ogni anno si ricorreva «per bovi nei comuni vicini nella stagione di maggior lavoro». Come dire che il comune non riusciva a produrre una sufficiente quantità di foraggi. Fin che c'era Austria c'era commercio dell'unico prodotto locale esportabile: «essendo questa comune stata prima d'ora sotto il Governo Austriaco, negli ultimi tre anni [quelli sopra indicati] fu spedito in Carinzia conzi 300 di vino». Nel vicino comune di Fleana, cantone di Cormòns, a cui apparteneva Nebola: «nella comune non viene altro prodotto che vino bianco, questo è l'unico ramo a industria, di questo nella comune viene consumato in pocca quantità, ma veniva spedito nella Carintia in quantità di conzi 2000 circa all'anno». Si noti il tempo al passato: Napoleon

◀ L'area di Dolegna in una mappa del 1833. Sono segnati in modo chiaro i centri abitati dell'attuale comune come quelli che vi fecero parte dal passato più antico come Nebola e Cursò, e quelli che vi fecero parte dal 1927 fino alla fine del secondo conflitto mondiale come Cosbana e Vercoglià. Si notano almeno tre mulini mossi da rogge, uno sul fiume Recca sotto Nebola, e due sul Judri, uno dei quali a Trus sotto il Castello e un altro a Vencò, a sud-ovest della chiesa di S. Elena. Il nome *Vinico* che si legge sotto Lonzano non sembra essere una distorsione di Vencò perché troppo spostato in alto; potrebbe trattarsi di una errata scrittura per *Venica*, un cognome presente in loco. *Bernardio* è un travisamento del cognome locale *Bernardis* e *Borniza*, nome di un casale (ma anche di un ruscello) fra Dolegna e Scriò è, con ogni probabilità, una variazione dell'antico cognome locale *Bernik*. *Goazia* sta sicuramente per *Croazia*, l'altro nome di Lonzano inferiore. Più su ancora *Insero* dovrebbe essere Cerò. Si vede bene il torrente *Corniza* che nasce a ovest di Cosbana e si immette nel fiume Recca sotto la chiesa di S. Elena. In basso il rio *Federigo*, venetizzazione del friulano *Fidri*: è formato da due rami, uno che nasce a est di Ruttars e l'altro che convoglia le acque che scendono dai fronti collinari compresi tra Barbana e Fleana nell'attuale Collio sloveno.

Dalla *Carta topografica del Regno Lombardo-Veneto* incisa a Milano nell'Istituto geografico militare dell'I.R. Stato maggiore generale austriaco, pubblicata nell'anno 1833.

aveva creato un confine che con la precedente amministrazione austriaca evidentemente non c'era e l'esportazione del vino si trovò compromessa. L'altro comune finitimo, San Lorenzo di Nebola, cantone di Cividale, ci ragguaglia non sul vino, ma sulle granaglie, tutte consumate localmente e sulla frutta che finiva a Udine, Palma e Cividale (i dati provengono da CORBELLINI 1992).

Ora il lettore curioso si chiederà a quanto corrispondeva un conzo di vino, tanto per avere un'idea delle quantità. La risposta non può essere precisa perché il conzo (*cuinç*) di Cividale equivaleva a 69,57 litri, quello di Cormòns a 80,84 litri e quello di Udine a 79,30 litri. Nelle misure c'era parecchia confusione, ma la confusione è nostra perché i contemporanei erano assai abituati a fare equazioni per noi impossibili; di tutto ciò fece giustizia l'introduzione del sistema metrico decimale. Possiamo solo supporre che, essendo questa una zona "austriaca", la misura adottata fosse quella di Cormòns.

Orgoglio del Coglio

Il comune di Dolegna porta orgogliosamente la specificazione "del Collio" e ci tiene, quindi, ad appartenere a questa plaga orograficamente e climaticamente felice per le colture che in passato non diedero certo grande agiatezza ai cogliani (i coltivatori della terra non diventano mai ricchi), ma almeno assicurarono un bilancio delle famiglie contadine meno magro rispetto alle zone contermini. Probabilmente fu la frutticoltura più che la viticoltura, senza nulla togliere al valore di questi vini, a creare quell'aureola di qualità di cui il Collio tuttora gode. Il Caprin nel 1892 così si esprime descrivendo il mercato di Cormòns, sicuramente all'epoca il più importante della regione per la frutticoltura: «È proprio una festa continua quella processione trionfale che cala giù coi primi albori del mattino: i contadini scendono con le gerle o le *zagote* piene di frutta, la *zagota* è un carro a due ruote, con



La *zagota* utilizzata per i trasporti sul Collio. Con questo mezzo, assieme alla gerla, si conferiva la frutta ai mercati. *Zagota* è un alterato del friulano *zaie* 'cestone di vimini'. La vacca è il tipo arcaico friulano, rustica quanto basta per le fatiche dei trasporti, ma poco vocata al latte e alla carne, come si può vedere dalla scarsa consistenza del posteriore e da un apparato mammario basico con quarti ridotti all'essenziale e capezzoli più adatti al succhiare dei vitelli che alle mani dei mungitori. Sarebbe stata sostituita di lì a pochi anni, almeno in pianura e in collina dalla Simmental di provenienza svizzera, portatrice di ben altre potenzialità produttive. L'immagine è tratta da CAPRIN 1892.

una cesta di vimini intessuti, al quale viene aggiogato un paio di buoi, ed è adatto a salire le vie strette e incanalate dei poggi.

Da maggio a novembre la piazza di Cormons mostra il tributo che ad essa mandano gli orti ed i frutteti del suo territorio. Si ferma là il corteo di Vertunno, e quello dell'abbondanza, e le frutta se ne vanno subito nei paesi dell'alta Germania. Cominciano ad affluire le ciliegie, aralde della raccolta, e presto presto le fragole di bosco, i lamponi, le susine color ardesia, le albicocche d'oro, l'uva rossa dei frati e l'uva spina, i fichi con la camicia stracciata e le pesche villose; in fine le pere ruggini o rosate, i pomi verdi e le mandorle col guscio di velluto glauco: tutto ciò che la vegetazione, fremente di succhi, dà dopo i suoi amori primaverili e le nozze dei fiori».

Vent'anni dopo, la più volte citata *Guida* marinelliana del 1912 si rivolge al lettore in modo meno arcadico, ed è una bella testimonianza storica.

...a proposito di coltivazioni legnose va ricordato il Collio, dimostrazione evidente dell'importanza a cui può assurgere la frutticoltura in regioni per conformazione orografica e struttura geologica analoghe alla nostra [il Collio era Austria e, con "nostra" si intende la collina eocenica sotto l'Italia]. Il terreno è come quello eocenico del resto del Friuli, ma il clima ne è più asciutto e dolcissimo per la grande vicinanza al mare (circa 20 km. in linea retta). Ciò spiega a sufficienza la sua specialissima attitudine alle colture arbustive, i vigneti a fruttiferi e gelsi ed i boschi occupandone circa i due terzi di tutta l'area coltivata. All'aprirsi della primavera il Collio visto dall'alto, per es. da San Martino di Quisca, presenta l'aspetto di un immenso giardino, biancheggiante di fiori, olezzante di profumi.

Fra tutte le coltivazioni la vite naturalmente vi occupa il primo posto: la *ribolla gialla*, detta anche *garganica* e la *ribolla verde* producono vini bianchi pregiati; mentre anche i vitigni forestieri, quali il *pinot* bianco, il *riesling* italico e *renano*, il *blaufränkisch*, il *borgogna*, ecc., importati in questi ultimi anni, con innesto sull'americano selvatico allo scopo di porre un argine alla fillossera già largamente diffusa, specie nella valle della Groina, danno ottimi risultati.

Tra le frutta il primato spetta alle ciliegie precoci (*zgodnje*) di cui si fa enorme esportazione in Russia. Varietà principali sono: le *cepljenke*, conosciute a Pietroburgo sotto il nome di *Görzer Kirsche*, le *cepike nere* e le *cepike rosse* dette anche *cufarice* o *schopf-kirsche*. Seguono le susine di cui si essiccano non meno di 70.000 quintali l'anno per un valore di circa 700.000 corone, industria fiorentissima insieme a quella dei *canditi*, già su larga scala esercitata da alcune fabbriche di Gorizia; le pesche, le albicocche, i fichi, i perfichi, poche mele richiedenti terreni umidi, melagrani, mandorli, olivi. A proposito dei quali ultimi d'alto interesse è la particolarità dei vetusti avanzi di estesi

oliveti che nel medio evo ricoprivano quasi l'intero Collio e oggi rappresentano il limite più settentrionale della coltura dell'olivo in Europa, non superata neppure dalle latitudini a cui si spingono gli oliveti nella valle del Rodano e nel Trentino (Sarca). E qui torna opportuno ribadire l'osservazione che nelle Prealpi Giulie le uve e le frutta guadagnano in precocità e squisitezza a misura si procede verso est, per il graduale abbassarsi della regione e per il clima più mite. (...)

Viticultura e frutticoltura sono base di tutta l'economia agraria del Collio per modo che, pur dando la debita importanza alle colture orticole di primizia, specialmente alle patate introdotte nel 1799 da Giacomo Fabricio, affatto secondaria vi è la produzione di cereali, scarsissimo l'allevamento del bestiame – fatta eccezione dei suini e volatili domestici – e lo stesso allevamento del baco da seta va sempre più perdendo terreno causa il deprezzamento dei bozzoli e il deperimento crescente dei gelsi. Tuttavia – e, malgrado l'inferire della crittogama dell'uva prima, della malattia del baco da seta poi, quindi della peronospora, della fillossera; malgrado la crisi del vino e degli ortaggi, – la popolazione è fittissima e – senza dar luogo a forte emigrazione – tocca i 268 abitanti per kmq., mentre la media dell'intero Goriziano non è che di 73.

Insomma, anche se si parla di crisi dei prodotti agricoli, da che mondo è mondo i prodotti agricoli sono sempre in crisi, il quadro è tutt'altro che sconsolante. La policoltura è sempre un elemento di equilibrio e di sicurezza per la famiglia contadina: l'anno in cui va male il vino andrà meglio la frutta e, tra questa, se un anno vanno male le ciliegie andranno meglio le sespe. Solo in tempi recenti, in seguito all'avvento della trazione meccanica e della chimica in agricoltura, due derivati del petrolio, l'uomo si affida, forse con eccessiva fiducia, alla monocoltura (vale per il mais come per la vite). Va pure menzionato

il fatto che il Collio creava anche quello che oggi si direbbe "indotto": la *Guida* ci informa che delle tante sespe prodotte nelle Valli del Natisone si ricavava sì uno *slivovitz* locale, ma la maggior parte di esse prendeva la via del Collio dove alimentava «l'attivissima industria delle prunelle», cioè delle susine essiccate.

La prima guerra mondiale causò gravissimi guasti all'agricoltura cogliana e il dopoguerra mise questi agricoltori di fronte alla drammatica realtà di un grande mercato perduto e alla constatazione che il Regno d'Italia era già fornitissimo di vino e di frutta.

Credo sia stato di poca consolazione, come si vanta la *Guida* del 1930, che «Il Genio militare italiano, in tempo di guerra, vi ha costruito molte strade, e recentemente il Touring Club Italiano vi ha collocato utili tabelle indicatrici». Alla stessa *Guida*, che tratta dell'attività agricola del Collio in tono dismesso e in caratteri piccolissimi, quasi vergognandosene, a mo' di nota, non resta che concludere: «...l'industria delle frutta secche (che si esportavano per un valore di oltre un milione e mezzo di corone, specialmente verso la Germania) non ha ancora ripreso l'importanza dell'anteguerra» (GORTANI 1930, pp. 237, 248).

E mai la riprenderà; fortunatamente ci ha pensato il vino, soprattutto dopo la seconda guerra mondiale, e in forza del *boom* economico, a risollevare le sorti economiche di questa plaga. Non senza passare, però, attraverso un esodo di tanti abitanti verso lidi più promettenti.

Crollo demografico

Il calo demografico del comune di Dolegna è pari a quello che ha contraddistinto i paesi della montagna non solo in Friuli, ma in gran parte dell'Europa. Se partiamo dal censimento della popolazione del 1951, quando il comune aveva l'attuale assetto geografico, per arrivare al 2019 vediamo che i residenti sono passati da 1.178 a 328, tre volte e mezzo di meno. Il trend è stato inesorabile, come si può vedere nella tabella n. 1.

Le motivazioni dell'esodo sono le solite, quelle sempre richiamate dai sociologi, e non è il caso di tornarvi sopra.

Una inversione di tendenza non è ipotizzabile, vista la bassa natalità che interessa l'intera regione; è anzi probabile che il numero dei decessi possa superare quello delle nascite anche nel prossimo futuro. L'attuale congiuntura economica e le non positive avvisaglie che gli *strolics*, normalmente meno scherzosi del nostro Zorutti, non cessano di farci pervenire, depongono a sfavore di qualsiasi ripresa demografica, malgrado l'attrazione che potrebbe essere esercitata dall'amenità dei luoghi e da un ambiente decisamente tranquillo, tali da assicurare una qualità della vita che altrove non è neppure ipotizzabile. Rispetto ai paesi di montagna qui si può però contare su una base economica, vitivinicoltura e ristorazione di qualità, che non dovrebbe mostrare segni di cedimento nel prossimo futuro. Inoltre i servizi sono buoni, due cittadine (Cividale, Cormòns) sono a distanze minime

anno	abitanti
1951	1.178
1961	961
1971	701
1981	597
1991	520
2001	435
2011	390
2019	328

Tabella n. 1. Andamento demografico della popolazione di Dolegna del Collio.

e città come Udine e Gorizia si raggiungono in breve tempo. Ci sono tutte le condizioni, perciò, affinché la popolazione possa mantenersi almeno stabile.

Dalla guida telefonica

Uno strumento che gli storici trascurano è la "Guida telefonica". Così si chiamava comunemente quel librone che tanto spesso si con-



Un casolare solitario fra le brume mattutine nella parte meridionale del comune.

sultava fino a pochi anni fa. Noi ne abbiamo reperita una non molto antica perché la storia recente è la più difficile a farsi e ne traiamo alcune informazioni. Il nome burocratico di questa fonte storica sarebbe “elenco ufficiale degli abbonati al telefono aggiornato al 20 aprile 1994” per Gorizia e provincia, edito dalla SIP, Società italiana per l'Esercizio delle Telecomunicazioni p.a. Non si può dire che gli italiani siano parchi di vocali e consonanti. Sono passati solo 27 anni ma, per quanto concerne le telecomunicazioni, siamo in un'altra epoca storica. Nel 1994 le utenze telefoniche di Dolegna del Collio erano 173, oggi si direbbe di “telefoni fissi”. Grazie alle denominazioni che portano possiamo avere uno spaccato dell'attività di ristorazione che, all'epoca, era già ben sviluppata. Qui le osterie non sono mai mancate (una è indicata nella mappa del von Zach di fine Settecento nei pressi dell'attuale confine politico di Vencò), ma crediamo che trattorie e ristoranti abbiano avuto un *boom* in seguito al *boom* economico italiano. L'attrazione è assicurata dal paesaggio collinare e dalla qualità del vino ma, si ritiene, anche dall'abilità di chi sta in cucina e dalla affabilità di chi riceve gli ospiti. In quell'elenco del 1994 questi pubblici esercizi sono denominati “osteria” nell'unico caso di Gasparini Giovanni in Mernico 16, mentre è assai più frequente “trattoria”: *Bepon* a Vencò, *Al Cjant dal Rusignûl* a Mernico, *Ferreghini Giovanni* sempre a Mernico, e ben quattro a Ruttars: *Il Rustico di Ruttars*, *Alla Torre Antica*, *Al Ponte di Trussio*, *Al Castello dell'Aquila d'Oro*. Due ambienti sono chiamati sia “ristorante” che “trattoria”: *Da Sgubin* a Scriò e *Al Collio da Vinicio* in via Zorutti 20. Due sono quelli che si fregiano della sola denominazione “ristorante”: *Da Venica* a Cerò e *Alla Vite d'Oro* a Scriò. Infine troviamo l'accoppiata di un nome all'epoca innovativo e di un nome tradizionale *Agriturismo Frasca* detto *Al Collio di Restocina*.

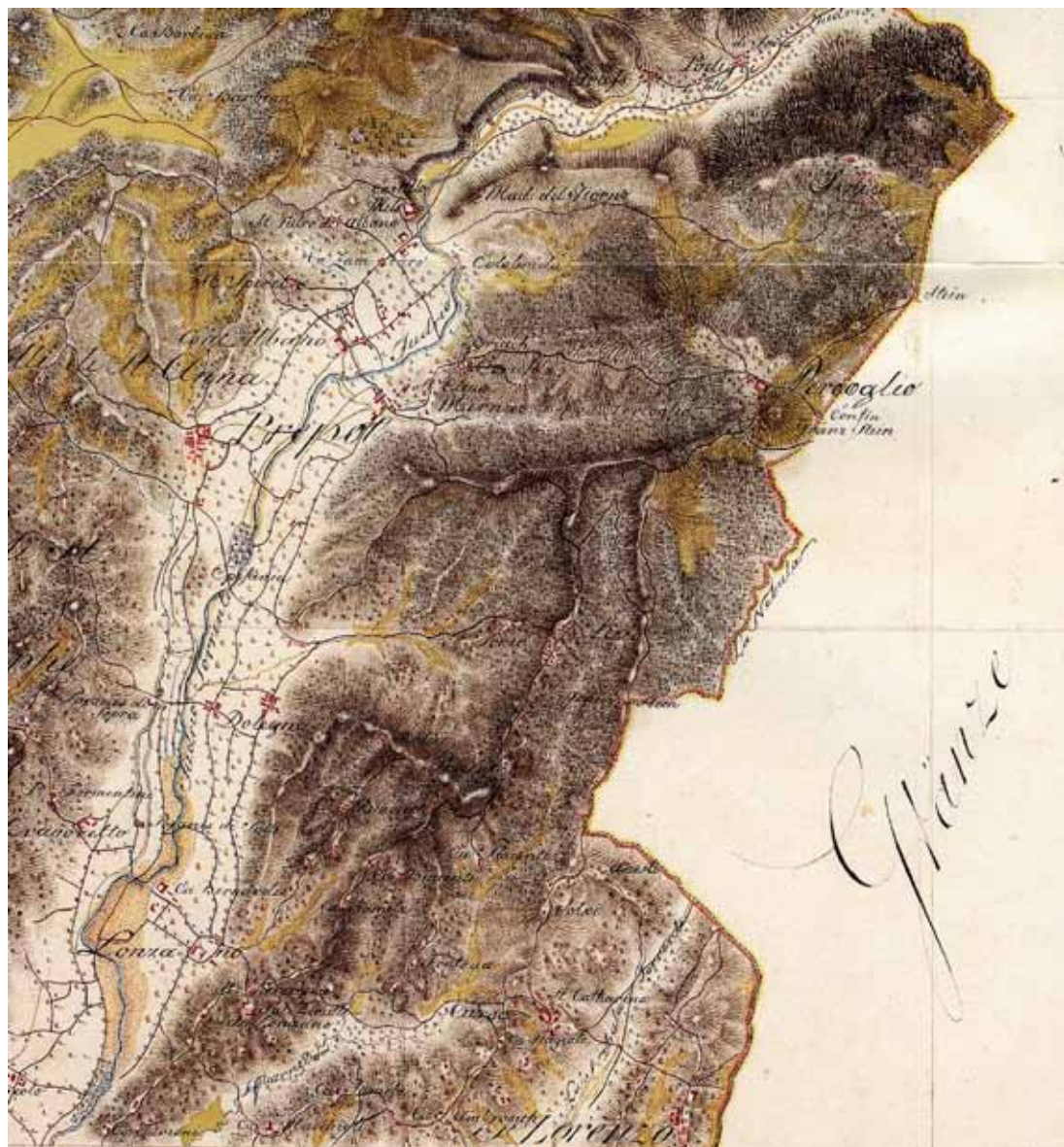
Per un comune così piccolo, per fortuna fuori dalle aree devastate dai centri commerciali,



Osteria a Vencò, con Sali & Tabacchi e CocaCola. Primi anni Sessanta del secolo scorso.

era, ed è, un bel respiro economico. Per una statistica attuale si guardi su internet. Ci piace fare una osservazione di costume linguistico: mentre altrove abbondano insegne di ispirazione anglosassone, spesso ridicole e financo errate, qui non si trova neppure la parola bar, pur ormai italiana a tutti gli effetti. Il concetto stesso di bar rimaneva fuori dalla cultura degli operatori del settore. Abbondano invece i richiami locali (*Collio*, *Torre Antica*, *Al Ponte*, *Al Castello*, *Ruttars*), vi è il poetico friulano di ispirazione zoruttiana *Al Cjant dal Rusignûl* e, soprattutto, il nome che è una garanzia (Ferreghini, Sgubin, Venica, Gasparini Giovanni, Vinicio, Bepon...).

A supporto di tutto ciò le aziende agricole, ormai convertitesi principalmente in vitivinicole, che sono a loro volta occasione di richiamo per quello che adesso si chiama enoturismo. Non sono tante, ma sono toste: a Lonzano Cà Ronesca (SNC), Comunello Sergio e Comis Andrea; a Mernico - Cerò Venica & Venica; a Mernico Turco Sergio; a Ruttars Culot Maurizia “Casa delle Rose”, Maurencig Giorgio, Pascolo Angelo, Persoglia Dino e qui potremmo metterci anche Livon che non porta indicazioni geografiche. La Fantinel SPA si trova sia a Vencò che a S. Caterina Scriò; infine, in via Zorutti, troviamo Bodigoi Augusto “coltivatore diretto” e la Coop. Agricola Dolegna del Collio. Per rimanere nel settore citiamo *Agricollio* (SNC) *Agraria* di Mernico.



La parte settentrionale del comune di Dolegna nella *Kriegskarte* (1798-1805) del barone Anton von Zach (Carta del Ducato di Venezia). Sulla destra si notano diversi *Graenz Stein* cioè cippi confinari e il torrente *La Nebula*, ora Reca, faceva da confine. Da questa carta si deduce che il comune di Dolegna fosse entrato a far parte del cosiddetto Ducato di Venezia. In basso a sinistra la chiesa di San Giacomo e il *Palazzo Zorutti di Lonzano*.

Altre attività emergono a Ruttars (Tuzzi Adriano *Molino* e Tuzzi Dino *Impresa Edile*) e in via Zorutti (Sant Valerio Scavi e *Sbancamenti* e Zuiani Corrado *Studio Tecnico*). Infine i Carabinieri in via Cividale e, visto che ci troviamo su un confine, la Guardia di Finanza Brigata Mernico, la

Guardia di Finanza Comando Brigata Vencò e la Guardia di Finanza Corpo di Guardia Valico Vencò. Dopo 27 anni alcune cose sono cambiate, ma ci pare che la “sostanza” economica della zona, basata su produzione vinicola e ristorazione, si mantenga in buona salute. D’altro canto non vedo a quale altra



La parte meridionale del comune di Dolegna nella *Kriegskarte* (1798-1805) del barone Anton von Zach. Il castello di Trus è chiamato Palazzo Spillenbergo, storpiatura di Spilimbergo, nome dei giurisdicenti. Attorno a Ruttars vi sono anche dei Casali Spilenbergo, oltre che dei casali Manin e, accanto a Nebula, *Casa Strasoldo*, segno dell'interesse dell'aristocrazia friulana per questi luoghi. Fra Ruttars e Scavezzo si nota un *S^t Antonio* e il segno di un edificio religioso. Sotto Vencò è ben indicato il *M^{lin} di Vencò* e il segno grafico di un mulino compare anche sotto il *Palazzo Spillenbergo*, quindi si tratta dell'attuale mulino di Trus.

vocazione possano aspirare questi gradevoli luoghi del Friuli orientale.

Un umile suggerimento

Su una recente mappa di questo comune leggo in rosso "Strada vino e ciliegie" lungo l'arteria che da Dolegna corre a Vencò. Mi dicono che sia una delle più antiche "strade" italiane tendenti a solleticare le papille gustative risalendo essa al lontano 1963, anno di fondazione della nostra autonoma Regione.

Immagino che la strada si prolunghi verso i comuni vicini e, pur rallegandomi per questo richiamo ai prodotti locali (per le ciliegie, in verità, bisognerà ora oltrepassare Vencò in direzione est, quella della benzina e della carne), non posso fare altro che inserire tale pur graziosa denominazione nella pletora di "strade" che, chissà con quale aspettativa, hanno contraddistinto la promozione dei nostri prodotti agricoli e dei nostri beni architettonici. Vi è da dire che con una legge regionale del 2015 questo aspetto della promozio-

ne è stato regolamentato e, sotto l'egida di Promoturismo FVG, si sono create le "Strade del vino e dei Sapori" che, in buona sostanza, hanno abolito tutte le precedenti. Il vino c'è sempre e i sapori a Dolegna non mancano. Ora vanno piuttosto di moda i "cammini", non si sa se per un recupero spirituale, quanto mai auspicabile nella nostra società, o per una lodevole passione dedicata a un movimento fisico non agonistico e non monetizzabile. Tutto ciò ben venga anche in questa zona. Vi sono, infine, gli "itinerari" per letterati o artisti, ad esempio l'itinerario nieviano, l'itinerario pasoliniano, ecc. In questi casi si parla anche di "luoghi" (ad es. luoghi nieviani), nonché di "paesaggi", per non dire di "atmosfera". Ebbene, tali itinerari sono spesso deludenti e lo sono altrettanto, se non di più, i "luoghi" assegnati a questo o quell'artista o scrittore, perché oramai nulla resta, o poco e puntuale, dei paesaggi del passato, sempre soccombenti a logiche poco culturali e molto miopi anche dal punto di vista economico. Qui a Dolegna i luoghi ci sono, e belli, un itinerario di concerto con altri comuni si



Il *pecol* su cui sorgono i Casali Zorutti e la chiesetta di San Giacomo in una foto risalente agli anni Trenta del secolo scorso. La sistemazione dei terreni e le forme di allevamento delle viti sul fronte collinare est sono moderne, simili a quelle dell'attuale viticoltura specializzata, ma rimangono parecchi alberi a testimoniare la frutticoltura, qui prevalentemente cerasicola, che caratterizzava tutto il Collio. I due cipressi che attualmente dominano il poggio con la chiesetta sono ancora giovani e di probabile recente piantumazione.

può costruire, vi è anche già una storia, sopra narrata, di visite, e si può costruire un "cammino" se non spirituale certamente culturale. Facile da indovinare.

Pietro Zorutti e Lonzano: il poeta e il luogo. Punto di partenza o di arrivo, il che fa lo stesso, di un itinerario. Salire su questo ameno poggio potrebbe ridiventare un pellegrinaggio anche per rinverdire quella poesia zoruttiana che può aiutarci a mitigare le ansie del presente. Il quadrilatero ha i vertici in Lonzano, Bolzano, Cividale e Udine. Qui si potrebbero organizzare letture del Poeta e, come egli avrebbe amato, incontri conviviali coi vini del Collio. Nulla di costoso e con pochi oneri per l'amministrazione. L'ente pubblico potrebbe copiare quanto fatto a Cesclans per il poeta Siro Angeli, dove i versi sono tornati sui loro passi, lì dove sono sgorgati e, con allestimenti intonati, sono di gradevole coreografia al piacere del visitatore.

La coreografia va curata, le aree di degrado vanno bonificate ma, soprattutto, i locali amministratori si gioverebbero assai di un giro per la loro contrada con un fotografo al fianco.

Per fare fotografie? No, perché il fotografo ha l'occhio esercitato alle inquadrature con senso estetico; egli vede ciò che la gente locale non vede, ma che un forestiero potrebbe non apprezzare.

Pali della luce *kolossal* e cavi elettrici grossi come gomene vanno rimossi in molte situazioni: i fili si possono interrare. Ciò è perlomeno obbligatorio, oltre che urgente, per quel sacro luogo della friulanità che è Lonzano con la sua chiesetta di San Jacum. E anche *Santa Lena* si gioverebbe di siffatta pulizia, ma qui ci fermiamo con gli esempi.

Deve entrare nella prassi che chi è preposto alla elettrificazione non debba deturpare dei tesori paesaggistici che sono una potenziale, seppur indiretta, fonte di reddito.

E la qualità della vita, per i residenti come per i visitatori, è tanto grande che non è monetizzabile.

Che sia la svolta buona

Il comune di Dolegna dei Colli non vanta una grande bibliografia; crediamo sia venuta l'ora di farlo conoscere meglio con adatti studi. L'intento non sarà solo culturale: volendo promuoverne l'economia, in particolare se questa si basa sui prodotti della terra, è necessaria un'approfondita conoscenza dei luoghi. Bisogna saper raccontare la storia e le storie, quelle degli uomini, quelle delle rocce che hanno formato queste terre e della flora che

vi ha trovato ospitalità: tutto ciò che forma il paesaggio attuale. La letteratura o, meglio, la pubblicistica riguardante il vino e il cibo è talmente ridondante, pacchiana, ripetitiva, inutile se non dannosa, ignorante, importuna, senza fantasia e idee, che ci pare sempre più una vergognosa presa in giro del produttore e del consumatore.

Auspichiamo che questo numero di «Sot la Nape» possa rappresentare una svolta nel modo di presentare un territorio a vocazione enogastronomica.

Ringraziamenti

Si ringrazia il sindaco di Dolegna del Collio, Carlo Comis, per la disponibilità. Un grande ringraziamento va alla Biblioteca della Società Filologica Friulana per la tempestività e la solerzia con cui risponde alla richiesta di materiali.

Bibliografia

- CAPRIN 1892 = Giuseppe Caprin, *Pianure friulane*, Trieste, Stabilimento Artistico Tipografico G. Caprin edit., 1892.
- CARRERI 1889 = Ferruccio Carlo Carreri, *Il castello di Trus*, «La Scintilla», 26 (1889), 6, n. 24.
- CORBELLINI 1992 = Roberta Corbellini, Laura Cerno, Carla Sava, *Il Friuli nel 1807. Popolazione, risorse, lavoro in una statistica napoleonica*, Udine, Società filologica friulana, 1992.
- GIACOMINI 1975 = Amedeo Giacomini, *Ruttars, cuore del Collio! Sette piccoli produttori verso il cru: un atto di forza e di coraggio*, «Il Vino», (1975), 3.
- GORTANI 1906 = Luigi e Michele Gortani, *Flora friulana con speciale riguardo alla Carnia*, Udine, Tipografia Gio. Batt. Doretta, 1906.
- GORTANI 1930 = Michele Gortani (a cura di), *Guida del Friuli. V. Gorizia con le vallate dell'Isonzo e del Vipacco*, Udine, Società alpina friulana, 1930.
- KITZMÜLLER 2019 = Hans Kitzmüller, *Il Mulino di Trussio*, Brazzano di Cormons, Edizioni Braitan, 2019. Uno studio di Eraldo Sgubin, con scritti di Adriano Tuzzi, Elvia Maurencig e Enrico Tuzzi, una ricerca di Franco Femia e un racconto di Caterina Percoto. Fotografie di Enzo Cristancig.
- LONDERO 1975 = Pietro Londero, *San Giovanni in Senodochio*, Udine, Edizioni di "Int Furlane", 1975.
- MARCHETTANO 1635 = Pietro Marchettano, *Nomi delle città, terre, fortezze, castelli, et ville De la Patria del Frivli con gli Giusdicenti*, Udine 1635, in Franco Finco, Paolo Foramitti, Alberto Prelli (a cura di), *La Patria del Friuli. Città, ville e castelli*, Udine, Edizioni del Confine, 2002.
- MARINELLI 1912 = Olinto Marinelli, *Guida delle Prealpi Giulie*, Udine, Società Alpina Friulana, 1912.
- MIOTTI 1980 = Tito Miotti, *Castelli del Friuli / 3. Le giurisdizioni del Friuli orientale e la Contea di Gorizia*, Udine, Del Bianco, s.d., ma 1980.
- NICOLOSO CICERI 1982 = Andreina Nicoloso Ciceri, *Tradizioni popolari in Friuli*, Reana del Rojale, Chiandetti editore, 1982.
- OSTERMANN 1940 = Valentino Ostermann, *La vita in Friuli*, 2 voll., Udine, Del Bianco editore, 1940. XVIII. Ristampa anastatica Arnaldo Forni Editore, Sala Bolognese, 1976. La prima edizione è del 1894; quella del 1940 ha subito variazioni non sostanziali ad opera di Giuseppe Vidossi al quale si devono anche le note.
- PASCHINI 1990 = Pio Paschini, *Storia del Friuli*, Udine, Arti Grafiche Friulane, 1990.
- PIRONA 1871 = Jacopo Pirona, *Vocabolario corografico friulano*, estr. da *Vocabolario friulano dell'abate Jacopo Pirona, pubblicato per cura di Giulio Andrea Pirona*, Venezia, Antonelli, 1871, pp. 568-638.
- PUNTIN/IACOLETTIG 2015 = Maurizio Puntin, Lauro Iacolettig, *L'antica pieve di Prepotto. Toponomastica e Onomastica*, Cividale del Friuli, Most società cooperativa, 2015.
- VENUTI 1991 = Tarcisio Venuti, *La vendita di Ruttars salva Trieste nel 1289*, «Sot la Nape», 43 (1991), 3, pp. 39-46.

Lo stemma del Comune di Dolegna del Collio

Enos Costantini

Quando l'Italia divenne uno stato più o meno completo, alla fine dell'Ottocento, richiese, per legge, che ogni Comune si dotasse di uno stemma. Ciò poteva avvenire mediante il riconoscimento, da parte del Presidente del Consiglio dei Ministri, della liceità d'uso di uno stemma già in provato godimento almeno sessantennale, oppure mediante concessione di uno stemma ex novo, da parte del Re o del Presidente della Repubblica. Ci volle più di un secolo perché venisse dato adempimento alla legge. A quei Comuni, ed erano la stragrande maggioranza, che non avevano uno stemma "storico" fu suggerito di trarre ispirazione, per le loro richieste, da qualcosa di tipico dell'area: monumenti, paesaggi caratteristici, storia o prodotti locali. Quindi, in considerazione del fatto che l'economia friulana del tempo (prima metà del Novecento) era basata principalmente sull'agricoltura, cominciarono a fare la loro comparsa sugli stemmi animali, attrezzi e prodotti agricoli.

Tra i prodotti dei campi il primo ad apparire su uno degli stemmi del Friuli fu il vino, simbolizzato da viti e grappoli, come si può riscontrare per Ronchi dei Legionari, Bertiolo, Grimacco, Dogna, San Floriano del Collio, Bordano e... Dolegna del Collio.

Lo stemma del Comune di Dolegna del Collio

La scelta iconografica per lo stemma comunale di Dolegna del Collio appare logica e coerente col suo ambiente economico e cultu-

rale. Con DPR 9 febbraio 1983, n. 2189 ottenne il seguente stemma: «Troncato, il primo d'azzurro caricato da una collina al naturale sulla quale è infissa una vanga d'oro in palo manicata di legno e accollata da due tralci di vite al naturale decussati e fruttati d'oro di quattro; il tutto circondato da sei stelle d'argento (3,3) raggiate di cinque; il secondo di rosso ad una penna d'oca d'oro in sbarra» (Archivio comunale di Dolegna del Collio, cartella "Gonfalone"). Assieme ad una stringata descrizione della topografia del luogo, la collina, è evidenziato, attraverso la vanga, il duro lavoro che richiede la coltivazione della vite, qui presentata con grappoli d'uva bianca. Le stelle rappresentano le frazioni significative all'epoca della richiesta dello stemma. In una di esse, Lonzano, nacque il poeta friulano Pietro Zorutti, qui ricordato attraverso la penna d'oca.

Lo stemma di epoca fascista

Il 14 febbraio 1938 - XVI Vittorio Emanuele III, re d'Italia e imperatore d'Etiopia, con la formula «Abbiamo decretato e decretiamo» concesse al Comune di Dolegna del Collio uno stemma così descritto: «Campo di cielo al nucleo di case composte di un edificio uscente dalla parte destra dello scudo e due altri che lo fiancheggiano uno in prospettiva sulla destra, l'altro di fronte e posti dietro una cinta di muro merlata alla guelfa e sinistrata da un alto portale con battenti di verde. Il tutto su una strada al naturale».



1.

Fig. 1. Questo stemma, ideato negli anni Cinquanta del secolo scorso, rimase probabilmente allo stato ufficioso fino alla approvazione di quello definitivo avvenuta nel 1983.

Fig. 2. Lo stemma attuale del Comune di Dolegna del Collio.



2.

Purtroppo non abbiamo rinvenuto una rappresentazione grafica di questo stemma.

Non si cambia

Il Comune avviò il 13 giugno 1952 una pratica indirizzandola al prefetto di Gorizia per l'approvazione di un nuovo stemma di cui allegava un bozzetto vidimato dal sindaco. Il prefetto rispose il 13 novembre che non si ravvisavano ragioni per modificare gli emblemi già concessi (stemma e gonfalone del regio decreto 14.02.1938).

Il prototipo

Sappiamo, in effetti, di un "progetto araldico" precedente a quello attuale. Ne abbiamo riscontrato tracce nell'archivio comunale in una bozza di relazione non datata che, probabilmente, era stata avviata, o si sarebbe dovuta avviare, agli organi competenti per l'approvazione. Una copia del bozzetto, non sgradevole, si può vedere in fig. 1. Ecco la relazione:

Il progetto araldico allegato si basa su caratteristiche storico topografiche tipicamente locali: nelle sei stelle argentee si vuole rappresentare le sei frazioni di cui è composto il Comune; nella pala si vuol ricordare il lavoro dei campi da cui questa forte popolazione trae ogni fonte di sostentamento; nei tralci della vite il grande incremento della viticoltura e la conseguente produzione di vini pregiati, la fascia argentea rappresenta la rete stradale che congiunge questo Centro con i centri limitrofi; nel verde e nell'azzurro si vuol rappresentare la fertilità di questa terra ubertosa e la dolcezza del clima di questa bella zona collinosa; nel castello raffigurato in cima alla collina si vuol ricordare la storica abitazione ove nacque il più grande poeta friulano: Pietro Zorutti.

La vite era un simbolo obbligato nei primi anni Settanta quando questa coltura era già più che una promessa economica, mentre la fascia argentea che rappresentava i collegamenti non

aveva molto senso, visto che ogni centro di questo mondo è collegato ad altri. Quanto al “castello”, che castello non è, si preferì ricordare Zorutti con un simbolo più efficace per un poeta dell'Ottocento, cioè la penna d'oca. Tale stemma sembra “ufficializzato” da una lettera che il sindaco Antonio Bordon invia a uno studioso il 20 giugno 1966: « il castello in cima ad una collina rappresenta la storica abitazione ove nacque il più grande poeta friulano Pietro Zorutti». Le idee sull'edificio non dovevano però essere chiare, se il 15 aprile dello stesso anno il sindaco scrive all'Istituto geografico De Agostini: «lo stemma del Comune rappresenta nella parte superiore il castello di Trussio».

Un'attesa di due lustri

Nei primi anni Settanta il Comune si mosse per un cambiamento ufficiale. Così scrisse l'allora sindaco alla prefettura di Gorizia: «ora la scrivente amministrazione sarebbe interessata ad ottenere un altro stemma e gonfalone, non corrispondendo la descrizione di quello concesso con il richiamato regio decreto [14 febbraio 1938] ad alcunché di caratteristico del territorio comunale esistente, delle attività e tradizioni della sua popolazione». E partiva anche una missiva indirizzata al Presidente

della Repubblica coi seguenti contenuti: «Dolegna del Collio in provincia di Gorizia è uno dei Comuni all'estremità orientale della Patria che si è visto privare dal trattato di pace con la Jugoslavia di parte del comprensorio comunale. È logico quindi che non riconosca più nel vecchio stemma concesso in epoca fascista la situazione storico-corografica odierna e per tal motivo presenta la domanda per l'assunzione di una nuova arma civica e di un nuovo gonfalone municipale».

Si arrivò, così, al citato DPR 9 febbraio 1983, n. 2189 che sancì il nuovo stemma (fig. 2), ma senza riferimento a quello intermedio sul quale ci siamo soffermati, perché decreta in modo chiaro che lo stemma approvato è in sostituzione dell'emblema di epoca fascista (R.D. 14 febbraio 1938).

Dopo una decina di anni – la burocrazia italiana non si smentisce neppure sugli stemmi – la locale amministrazione fu finalmente soddisfatta e poté fregiarsi dell'attuale emblema carico di significati concreti, tanto che, come si direbbe oggi con espressione un po' trita, può svolgere un ruolo promozionale del territorio.

Bibliografia

Enrico Filafarro, *La vite nell'araldica civica del Friuli*, «Tiere furlane», 11 (2019), 29, pp. 111-115.

Dolegna 1966

Enos Costantini

Nel marzo del 1966 l'Istituto Geografico De Agostini, dovendo preparare un'opera riguardante la provincia di Gorizia, inviò una richiesta di notizie al sindaco di Dolegna assicurando che avrebbe riservato un congruo spazio per la descrizione e l'illustrazione del comune. Non siamo riusciti a rintracciare la pubblicazione, ma nell'archivio comunale abbiamo trovato la risposta del sindaco datata 15 aprile 1966. La facciamo conoscere perché,

pur nella sua brevità, apre una finestra sul passato recente. Forse non tutti sanno che la specialità gastronomica del comune era il pollo allo spiedo, mentre per l'enologia è più scontato che lo scettro spettasse al vino Tocai. Con questo vino, ora inopinatamente detto "Friulano", nel 2010 il comune è entrato nel Guinness World Records grazie a una bottiglia con una capacità di circa 500 litri per un'altezza di 2,60 m e un diametro di 80 cm.



Viticoltori di Ruttars nel 1975. Immagine tratta dalla rivista «Il Vino», 4 (1975), 3.

Descrizione e illustrazione del Comune di Dolegna del Collio

Fino all'armistizio del 4 novembre 1918 il comune apparteneva all'Impero austro-ungarico; il confine occidentale del comune, costituito dal torrente Iudrio, separava l'Austria dall'Italia. Appartenne integralmente all'Italia fino al trattato di pace del settembre 1947, indi circa i due terzi del suo territorio, abitato esclusivamente da popolazione di lingua d'uso slovena, furono trasferiti sotto sovranità jugoslava. L'attività prevalente della popolazione è quella

agricola. Non esistono nel comune imprese industriali. Il patrimonio storico-artistico è rappresentato dal castello di Trussio. Il centro sede del Comune è costituito da una piazza delimitata da sei case, da una chiesa e da una specie di campanile; da una via breve fiancheggiata da alcune case. Il resto della popolazione è disseminato in piccole frazioncine distanti l'una dall'altra, su un territorio di circa 14 km quadrati. Non esistono impianti sportivi, il Patrono del paese è S. Giuseppe e non si tengono manifestazioni folcloristiche né sportive né fiere né mercati. Non esistono alberghi né camping. La specialità gastronomica è quella del pollo allo spiedo, l'enologica è quella del vino Tocai. I punti panoramici più importanti sono situati nelle località di Scriò, Lonzano - Zorutti e Ruttars. Nel comune è nato il poeta friulano Pietro Zorutti: esiste ancora la sua casa natale.

Il comune è dotato di cinque scuole di cui una in lingua slovena per la minoranza linguistica della frazione di Scriò. Non esistono attività culturali di rilievo e le comunicazioni con i due centri più vicini di Cormons e Cividale sono assicurate da autocorriere della linea Gorizia - Cividale.

Lo stemma del Comune rappresenta nella parte superiore il citato castello di Trussio attorniato da 6 stelle, mentre nel centro in senso longitudinale c'è una vanga col manico avvolto da tralci di vite. Tutto ciò su sfondo verde, azzurro e color argento. Per notizie storiche più dettagliate sul comune e per altri particolari che potrebbero interessare codesto Istituto potrà avvalersi dell'ausilio competente del rev. Don Falzari residente in loco.

Pietro Zorutti tra luoghi e versi

M. Cristina Cescutti

È lontana la “muse matarane” dello Zorutti (1792-1867), lontana e come avvolta in quella lieve *fumate* che lambisce il colle su cui poggia la casa natale di Lonzano, nella bella immagine che Enos Costantini ha scattato in questo scorcio di inverno. La *fumate* accentua il fascino del luogo e per un momento si può cercare di non scorgere i segni del presente,

nell'illusione di imitare lo sguardo di un visitatore dell'Ottocento.

Sul finire di quel secolo, ecco una descrizione vivida della salita al colle:

Per una strada erta, accidentata, ai fianchi della quale le alte acacie s'impergolano spioviendo i grappoli dei fiori od i baccelli



Una leggera *fumate* mattutina lambisce il colle su cui poggia la casa natale di Pietro Zorutti. Sono passati quasi 230 anni dalla sua nascita e la poesia del luogo rimane la stessa.



Nel giorno dell'inaugurazione della lapide posta sulla facciata della casa natale di Zorutti nell'anno del centenario convennero «friulani da Udine, da Cividale, da Gorizia, da Cormons, da Monfalcone, da Palmanova, da Rivignano, da Lucinico, da Gradisca, da Farra, da Trieste e da altri paesi». Così ci ragguaglia il *Numero unico* di *Pagine friulane* stampato per l'occasione. Le fotografie, all'epoca, erano un fatto raro, riservato a eventi molto speciali come questo e la citata pubblicazione così conclude: «Nel momento solenne della cara cerimonia fu tratta una fotografia, che riproduciamo in questo numero perché del geniale convegno resti durevol memoria» (*Numero unico* 1892, p. 12). Con una ormai trita espressione della lingua attuale, ma che rende bene l'idea, potremmo dire “missione compiuta”.

curvi come falcioline, si giunge dopo due ore di cammino [da Cormons] a pie' del poggio di Lonzano. I contadini che tagliano l'erba e sramano i peschi sopra un cono prativo, vi mostrano l'edificio rugginoso che vi sta a cavaliere e che appartenne alla famiglia del poeta. Per raggiungerlo dovete ascendere uno sdrucchiolo fatto molle dai fili d'acqua che strisciano sotto ai piedi a guisa di piccole biscie d'argento. Forse la guida per farvi sentir meno il disagio della salita, vi dirà:

– *Par chiste strade ca passave anchie Zorut.* E intanto vi si appicciano sul viso i fili delle ragne tesi tra albero ed albero, e dovete schiavare i bassi e contorti rami dei viscioli, mentre le teste spinose delle bardane si appigliano al vostro vestito.¹



La lapide posta per il centenario della nascita di Pietro Zorutti a Lonzano con parole dettate dal triestino Attilio Hortis. La lapide, sormontata dal busto in terracotta, si può tuttora ammirare nel cortile dei casali Zorutti.

Alla sommità del poggio la fatica è ripagata, e la poesia di Zorutti pare al visitatore un corollario spontaneo.

È il centenario della nascita e altre visite, meno solitarie nel rumore delle celebrazioni, si susseguono. Sulla facciata interna della casa viene posto un busto in terracotta del poeta e un'epigrafe, «Pietro Zorutti qui aperse gli occhi alla luce del suo Friuli del quale tutta sentì e visse la poesia». E nel numero unico delle «Pagine Friulane» dedicato al centenario, una bella foto ritrae il cortile affollato e restituisce la curiosità di uomini, donne e bambini.² Altra lapide, a riparare evidentemente l'usura del tempo, verrà posta nel 1956.³ La casa di Lonzano era divenuta dimora degli Zorutti (originari di Bolzano, frazione di San Giovanni al Natisone, ma radicati a Cividale

¹ CAPRIN 1892, p. 349.

² *Numero unico* 1892, p. 23.

³ «Auspicie la Società Filologica Friulana - di Udine e di Gorizia - l'effigie di Pietro Zorutti - riappare cara e serena - 8 aprile 1956». FALZARI 1957 (in *Lonzano e il suo poeta*); ZANINI 1932.



Un'incisione di casa Zorutti a Lonzano, tratta da CAPRIN 1892. La piccola staccionata è un discreto ma elegante invito ad accedervi.

già dalla metà del XVII secolo) in seguito a «patto maritale di Giov. Pietro con Anna nob. Canussio», ed era stata allargata con «comperere in quello di Nebola, sicché essa contava trecento campi con sette case». ⁴ Con le avverse fortune della famiglia, imputabili al padre del poeta, nel 1814 i possedimenti in Lonzano vengono venduti, e la dimora passa poi a diversi proprietari. Ma è qui che, più che nel podere di Bolzano, salvato dai rivolgimenti economici e votato ad essere «porto», rifugio ameno del poeta, ⁵ sembrano dirigersi quanti desiderano abbracciare con lo sguardo la culla della creatività di Zorutti, vuoi per l'ubicazione a metà tra monti e pianura, vuoi per lo spaziare dello sguardo dalla posizione privilegiata. Nel 1932 descrive il panorama Lodovico Zanini, ospite di Ottorino Carnelutti, allora proprietario con velleità di recupero della dimora di Lon-

zano e della adiacente chiesetta di San Giacomo, nonché di raccolta museale di cimeli del poeta: «Usciamo su di un poggiolo. La visione panoramica è stupenda: le cime del Monte Nero, del Cucco e del Corada; il Monte Santo, il Sabotino, il Veliki e il Faiti da cui la linea del Carso digrada fino al mare. Sulle prossime alture i bianchi abitati di Medana, di Fleana, di San Martino di Quisca, di Brazzano, di Ruttars.... Un'apertura tra i colli lascia correre lo sguardo fino all'estremo lembo del Friuli...». ⁶ E anche noi andiamo con lo sguardo a quel belvedere, in mente lo scatto di Costantini, con al centro il Corada, il Monte Nero sulla destra e a sinistra uno scorcio del Matajur.

Quell'orgoglioso proprietario che aveva invitato Zanini e altri a godere della bellezza del luogo e della memoria custodita dal caseggiato, aveva perfino fatto apporre una protezione in vetro alla scritta che Zorutti, venendo da Bolzano, aveva vergato a matita «sulla parete vicino alla finestra di dritta» ⁷ della camera dove era nato, scritta in cui si riconoscono i modi del verso zoruttiano, con tanto di guizzo finale ridanciano e abbassante:

Colla presente si fa noto a tutti
Che l'anno settecentonovantadue
In questa stanza nacque Pier Zorutti;
E tosto fece le occorrenze sue!⁸

Sotto la quartina la data, 1847, e un'altra strofetta meno da almanacco che saluta la terra natale. La scritta risultava sbiadita già a fine Ottocento, ma pare sia stata risparmiata dai vari proprietari fino agli anni Sessanta del secolo scorso. ⁹

⁴ FALZARI 1957 (in *Lonzano e il suo poeta*), la frazione stessa ebbe nome Lonzano Zorutti.

⁵ Sulla casa di Bolzano BIASUTTI 1929. Nel 1927, a sessant'anni dalla morte, ecco iscritte le parole di Bindo Chiurlo: «A questa casa nelle brevi tregue dell'ansia cittadina Pietro Zorutti tendeva come a suo porto dalla serena natura e dalla rustica vita attingendo la sua vena più pura e più gioconda» (BIASUTTI 1929, p. 54).

⁶ ZANINI 1932.

⁷ VERONESE 1891.

⁸ ZANINI 1932.

⁹ «Oggi giorno d'Ognissanti, / procedente da Bolzano, / mi fermai per pochi istanti / così scrissi di mia mano. / Terra natale, addio! / Vivrai nel pensier mio.» La scritta risultava già sbiadita in quella primavera del 1891, e, conclude l'autore, «in pochi anni il tempo avrà compiuto la sua distruzione». VERONESE 1891. Pare invece, come mi riferisce Enos Costantini, che sia sopravvissuta fino agli anni sessanta del Novecento.



La chiesetta di San Giacomo vista dall'entrata della casa dominicale, sul cui portone, quasi a simbolo del luogo, è tirata una vite a festone. L'immagine è tratta da Bindo Chiurlo, *Pietro Zorutti poeta del Friuli*, Padova, "Le Tre Venezie", 1942.



La chiesetta di San Giacomo in una immagine attuale (aprile 2021) sempre vista dall'entrata della casa dominicale.

Facezie, eppure in sintonia con il culto che di Zorutti si è coltivato, poeta a cui è stata attribuita la capacità di dare espressione e unità alla lingua e ai caratteri del Friuli. Unità e centralità, ma qui siamo sul confine, confine a cui l'estimatore di fine Ottocento che risale l'erta che porta al poggio guarda per rivendicare al Collio la gloria di aver visto nascere il poeta, da lì partito per «cogliere i fiori dell'anima friulana».

A Lonzano, accanto alla casa domenicale, sorge la piccola cappella di San Giacomo, dove Zorutti «venne portato alla fonte».¹⁰ La registrazione del battesimo, datata al 28 dicembre, giorno successivo alla nascita, si trova invece

nel registro parrocchiale di San Lorenzo di Nebola, parrocchia su cui al tempo gravitavano i borghi del Comune di Dolegna discosti e periferici. San Lorenzo è oggi Šlovrenc, in Slovenia. La distinzione, pare, «importava molto al poeta stesso, perché mentre il Comune di San Lorenzo di Nebola è prettamente slavo, quello di Dolegna è almeno nella metà italiano friulano... se mai possibile Pietro Zorutti amava nascondere il vero luogo di sua nascita e il più gran dispetto era per lui quello di dirgli che era nato tra gli slavi».¹¹ In ogni caso Zorutti certifica di essere nato a Lonzano nel suo atto di nascita burlesco, si dice battezzato a San Lorenzo

¹⁰ CAPRIN 1892.

¹¹ VERONESE 1891.

¹² In CAPRIN 1892 è riportato che nel 1842 Zorutti scrive: «Ai vinchiesiett del mes, che al ven Nadal, / de l'an mil e sietcent nonantedoi / foi batiat a San Lurinz di Gneule.»



La chiesa di San Lorenzo sul Collio / Šlovrenc, ai tempi di Zorutti *San Lurinz di Gneule*, dove fu registrato il battesimo del Poeta che, nel 1842, scrisse: *Ai vinchiesiett del mes, che al ven Nadal, / De l'an mil e siettcenonatedoi / Foi batiat a San Lurinz di Gneule*.

di Nebola¹² e in *Ècomi*, la ipertrofica presentazione di sé stesso in versi nota, dalla raccolta delle poesie in volume del Chiurlo, come *La me' biografie*, ribadisce i natali.¹³

*Ne l'an nonantedòi
Mi àn fabricad in doi.
Soi nassùd a Lonzàn
In çhase di Frisacc,
E stad a scuèle là del capelàn...*

La fotografia da cui partono queste pagine guida a quel Friuli contadino a cui si indirizza il famoso almanacco zoruttiano, *Il Stroligh*

furlàn, l'«astrologo friulano», grazie al quale Zorutti (e il suo libretto) diventa *strolìc* per antonomasia. Un mondo contadino fermo nella visione del poeta, senza spessore di conflitti e miseria, senza cambiamenti, e in cui prevale la morale della pazienza. Un mondo che va bene subalterno e rispettoso.

Dei paesi attorno a Lonzano resta poca traccia nei versi. Ne *La sagre di Bolzan* dell'anno 1854 compare un riferimento a Cursò.

*Fieste di ball, sunadors di Cursò:
E spacarìn il pevar ançhe no'.¹⁴*

Cursò è oggi Hruševlje, nel Collio sloveno (Brda), e fino alla seconda guerra mondiale era parte del comune di Dolegna. Il cenno scompare nel rumore dei preparativi della festa, e non dice altro di quei musicanti. L'inventario toponomastico in Zorutti chiama a raccolta paesi di montagna e di pianura friulana, di città e campagna come provenienza di tipi umani e personaggi, come enumerazione o appello ai lettori di questo o quel luogo in cui l'almanacco aspira a diffondersi e si vende. E tutto appare dietro la filigrana dello scherzo, della burla.

L'almanacco è per dichiarazione di Zorutti un mezzo per arrotondare le entrate, e, anche per la vita faticosa e semplice del contadino, un «diversivo», «trincea, nicchia: la risata che risarcisce dalle miserie della vita».¹⁵

*Vadi in malore la malinconie!
Starin onestamentri in alegrie.*

È anche strumento di diffusione della bravura tecnica dell'autore, dell'inanellarsi delle rime bacciate, nella duttilità che acquisisce il friulano, pur di maniera e piegato a facezia, a sva-go, nella varietà e ripetitività dei temi bonari e

¹³ In CHIURLO 1911 (ristampa 1990 con premessa di Rienzo Pellegrini).

¹⁴ «Festa di ballo, suonatori di Cursò: / balleremo e salteremo anche noi». In CHIURLO 1911, p. 497, *Il Nuovo Pirona* 1992, p. 1078 riprende i due versi al lemma *spacà*, 'spaccare, rompere', per l'espressione *spacarìn il pevar*.

¹⁵ PELLEGRINI in CHIURLO 1911, p. 34, e PELLEGRINI 2011, p. 3661.

giocosi. Nonostante una dichiarazione di stile senza pretese:

*Culì no ocòr la lime,
Baste intivà te' rime;
Isal un viers falàd?
No 'l va 'è posterità,
Al nass e al mûr fra no'.¹⁶*

È noto che il titolo stesso dell'almanacco, omaggiato dal periodico della Filologica, viene, nel secolo della friulanità, caricato di significato, sia nel solco della continuità o del riconoscimento della funzione chiave (linguistica, letteraria e popolare) di Zorutti, sia in quello della graduale ma netta presa di distanza, nella volontà di una nuova, liberatoria e costruttiva definizione di lingua e letteratura (la lingua assoluta e la tradizione tutta da ricreare, da pochi semi lontani e nell'afflato del tutto moderno, di Pier Paolo Pasolini).

Tanto è stato scritto su Zorutti, trovatosi (causa la sua stessa larga, duratura, fortuna e la fama di poeta rappresentante tutto il Friuli e la sua indole, anima, etnia, lingua e costumi...) al centro e oggetto della questione ideologica (e, si intende, linguistico-letteraria) che è il nodo e lo snodo del Novecento friulano.¹⁷ Da una parte varianti, libertà espressiva, friulano lingua poetica nuova, dall'altra lingua unitaria e tradizione. Giuseppe Marchetti rivaluta Zorutti perché antesignano del friulano lingua comune e grande sperimentatore della koinè.

Sul poeta di Lonzano ci si è dovuti fermare, anche con toni accesi, ma «Una volta stabilite

le distanze, una volta accertato e accettato che Zorutti è altro da noi, è possibile tornare anche con gusto alle sue poesie che restano uno splendido documento fotografico del Friuli di un tempo e dei suoi spesso angusti confini mentali».¹⁸

Certo l'insieme è ridondante, fangoso e fragoroso, le composizioni sembrano infinite tanto si spinge in avanti l'immaginazione del poeta nel ritrarre, inventare, canzonare (in modo non sempre mite) tipi umani e situazioni. E i versi sono per pagine di consumo, un libretto da portare in saccoccia. Viene facile cercare componimenti che parlino dell'uomo, ma sono rari (l'autore è più un personaggio del suo teatro).

A Lonzano Zorutti vive gli anni della prima infanzia e riceve i primi rudimenti («a scuele lì del capelàn»).

Dal 1801 al 1808 è a Cividale presso il Collegio dei padri somaschi, di cui ricorda senza mezze misure i metodi severi:

*'O viòd il pûar Colegio disuedàd,
Là che ài tirade su cuàlchi sardèle,
E là che, avind rasòn,
Soi stàd in zenoglòn te 'l miezz de scuele,
E ançhimò donge ài domandàd perdòn.²⁰*

Gli studi proseguono a Udine, due anni di liceo «non più solerti» dei precedenti. Nel 1817 muore il padre, ed è anno cruciale, lo stesso in cui Zorutti sposa la sua Lucia (Campanili, di Cordovado) e in cui la madre, lasciata la casa di Cividale, si riunisce a figlio, nuora e figlia Caterina a Udine, in borgo Villalta. Nel 1817

¹⁶ «Qui non serve la lima, / basta azzeccare la rima; / c'è qualche verso sbagliato? / Non è destinato ai posteri, / nasce e muore con noi». *Par lis gnozzis Percùt-Brazzà*, 1850, CHIURLO 1911, p. 454.

¹⁷ Questione che vede, sinteticamente, Pasolini e la sua idea di autonomia e letteratura da una parte, Marchetti, la diffusione di una lingua e letteratura unitaria e in linea con la tradizione dall'altra. Ma rinvio a PELLEGRINI in CHIURLO 1911, che ricostruisce nelle sfaccettature i termini.

¹⁸ PELLEGRINI in CHIURLO 1911, p. 42. Sullo zoruttismo interessante quello che scrive A. Ciceri in CICERI 1958.

¹⁹ *La me' biografie*, CHIURLO 1911, p. 367.

²⁰ «Vedo il povero Collegio vuoto, / là dove mi sono preso qualche bacchettata sul palmo delle mani, / e là dove, avendo ragione, / sono stato in ginocchio in mezzo alla scuola / e per di più ho chiesto perdono». In *Cividàd*, ne *Il Strolc furlàn* per l'anno 1841, CHIURLO 1911, p. 338.

Zorutti ha venticinque anni, l'anno successivo nasce il figlio Ettore e poco tempo dopo inizia l'avventura degli *Strolic* (il primo quello per il 1821).

La città di Udine e la campagna friulana sono al centro delle rime, allo stesso tempo messa in scena e platea. Ma a Cividale si indirizzano versi più intimi, perfino più misurati. Nella poesia dedicata, *Cividàd* (1841), ecco «spiragli commossi sul mondo degli affetti privati».²¹ Qui la maschera del poeta che «del proprio io ha fatto un vero personaggio comico»²² viene abbassata e compare la persona.

*Amòr di pàtrie, afiett onipotent!
Dis un om di talent, e al dis benòn,
I lugs de prime età
Làscin une memorie, une impressiòn
Malinconiche e dolce al nestri cûr.
'Ste impressiòn, chest afiett
Lu sint, lu provi in pett par Cividàd,
Çhare memorie, là cressiùd,
Chell che ài ditt, chell che ài fatt,
chell che ài vivùd,
Benchè il timp sèi passàd vie come il vint
Anchemò ne' memorie ài dutt presint.*²³

La memoria si fa descrizione, fotografia:

*Spess cu-la ment o viòd chell puint famòs
E chell jett maestòs,
Dulà che il Nadisòn
Al ven jù vongoland e sdrunduland.
Cun sentiment antig di devoziòn,
Viòd Madone di Mont e Sante Clare;
Po' i vanzùms dei çhischèj,*



Pietro Zorutti a 40 anni, da una litografia inserita nello *Strolic furlan* par l'an 1847.

*Che àn dàd di pensà tant ai nestris vièj.
Volti par Paurte Gnove, 'ò cir la Cele;
Plui no la çhati, e cà il miò cûr si siàre
Viodind a entrà la uàrzine in che' tiàre;
E smanìos zirand par che' tavièle
'O rinfreschi il pensir a la Fontane
Di Zùcule, doi pass di là lontane.*²⁴

Il ricordo introduce «le malinconiche nostalgie dei versi alla moglie, il disincanto dei

²¹ PELLEGRINI in CHIURLO 1911, p. 37.

²² Così Chiurlo, in *Pietro Zorutti - Studio*, CHIURLO 1911.

²³ «Amor di patria, affetto onnipotente! / Lo dice un uomo di talento, e dice bene, / i luoghi della prima età, / lasciano un ricordo, un'impressione / malinconica e dolce al nostro cuore. / Questa impressione, questo affetto / lo sento, lo provo in petto per Cividale, / cara memoria, dove sono cresciuto, / ciò che ho detto, che ho fatto, che ho vissuto, / benché il tempo sia trascorso come il vento / ancora è tutto presente nel ricordo».

²⁴ «Spesso con il pensiero vedo quel famoso ponte / e quel letto maestoso, / dove il Natisone / scende ondeggiando e strepitando. / Con sentimento di devozione antica, / vedo Castelmonte e Santa Clara; / poi i resti del castello, / che tanto hanno preoccupato i nostri vecchi. / Svolto per Porta Nuova, cerco Cella; non la trovo, e qui mi si stringe il cuore / vedendo l'aratro rivoltare quella terra; / e camminando colmo di desiderio tra i campi / rinfresco la memoria alla fontana / di Zuccola, lontana pochi passi». Zuccola, località e omonimo castello su un colle a nord di Cividale.

sogni giovanili e il rimpianto non retorico di quei sogni».²⁵

*E tu Nine, dal sen
Tu giavàris un flor
E tu me 'l deris par segnàl di amòr.
Chell amòr inocent,
Chell flor e chell moment no tòrnin plui!
Par no' no chàntin altri i rusignùj!
Adio Fontane, adio! Mal vultintir
Ti lasse il miò pinsir.²⁶*

Luoghi della memoria, degli affetti, con la fontana interlocutrice silenziosa e salda. Poi il passo sembra tornare sicuro, alla maniera dello Zorutti attore del suo stesso *Strolic*, che gira lo sguardo attorno a sé per tutto descrivere, e su tutto far sorridere o burlarsi, sottolineando qualche particolare che diventa grossolano o dilatato.

Il poeta ribadisce lo scopo, la scrittura insegue il ricordo («il pinsir l'ùl tornà sun Cividà») ma la piazza chiama, e Zorutti risponde con il suo facile pennello:

*Il Muini al fas din dòn
S'invie la procission;
Fusetis, mortalets,
La strade semenade di confets;
..
E intant si sint din dòn;
Jè in zir la procission.
'E sbèrlin pe' Cità:
Evive San Donàd!*

*'E càpitin carozzis da ogni bande
Jè plene di foresch ogni locande;*

...
*'E cress la confusìon,
Scomençe gran partide di balòn,
'E jè plene di int dute la strade;
Mi tiri in somp de plazze...
Paff une balonade!
No me vares spietàde...²⁷*

Il lettore può concedersi la consona risata, però la strofa finale ribadisce che qui l'intento è altro:

*Amòr di patrie, afiett onipotent,
Preziòs sentiment,
Ti sint, ti provi in pett pa 'l miò pais;
Là son i miei parinçh, là son i Amis
Sincers e di bon cùr,
E seben che soi vie, fin che no mùr,
Varài simpri il pinsir a Cividà
Çhare memorie de me' prime età.²⁸*

La prima età richiama la primavera. Scrive Chiurlo che «un affetto quasi umano anima lo Zorutti per la bella natura, e specie per la primavera»,²⁹ che personifica con delicata semplicità, e «può dirsi che la poesia della natura e dei teneri affetti abbia trovato in lui un interprete non meno valente che la musa giocosa».³⁰

A riprova estrapola dalle strofe comiche e burlesche riusciti frammenti diretti agli elementi naturali («La lune si è bonade / In un jett di ro-

²⁵ PELLEGRINI in CHIURLO 1911, p. 37.

²⁶ «E tu Nine, dal seno / togliești un fiore / e me lo desti come pegno d'amore. / Quell'amore innocente / quel fiore e quell'istante non tornano più! / Non cantano più per noi gli usignoli! / Addio fontana, addio! Malvolentieri / il mio pensiero ti lascia.».

²⁷ «Il sagrestano suona le campane / inizia la processione; / razzi, mortaretti, / la strada disseminata di confetti / ... E intanto si sentono le campane; / la processione prosegue. / Gridano per le vie della città: / Evviva San Donato! / Arrivano carrozze da ogni dove / ogni locanda è piena di forestieri; ... / Cresce la confusione, / inizia una gran partita di pallone, / la strada è affollata; / mi ritiro in un angolo della piazza. / Paff una pallonata! / non me la sarei aspettata...».

²⁸ «Amor di patria, affetto onnipotente! / Prezioso sentimento, / ti sento, ti provo in petto per il mio paese; / là sono i miei parenti e amici / sinceri e di buon cuore, / e benché sia lontano, finché non morirò, / il mio pensiero andrà sempre a Cividale, / cara memoria della mia prima età.».

²⁹ CHIURLO 1911, in *Studio*, p. 81.

³⁰ *Ivi*, p. 78.

sade», «Çhale ce' gnott! E' va par ogni vene»).
Ma si legga da *Zovendùd e primevere*:

*Benedete stagion! Matine e sere
'E nùl bon primevere;
E da dutis lis bandis
Si sintin uceluts innamorads,
'E si viòd pa-i rivai e pes çharandis,
Pe' tavièle e pa-i prads
A plovi jù daurmàn flors e verdure;
E inzegnose Nature
Nus presente cun grazie ogni moment
Gnovis scenis di afiett e sentiment.
Primevère zentil, stagion dilette
Par il cûr di un poète!
Tu mi plasevis tant in zoventùd,
'E ti ài amade tant, ti ài tant gioldùd,
Che l'antighe impressiòn che par te' 'o sint,
Fas che tu mi sèis çhare ançe in presint.
...
Cumò, piardùd umòr, piardùd salùd,
Nome ogni tant nus torne par la ment
La memorie de nestre zoventùd:
Di chell beàd moment
Co' nus entrà che' stime e chell afiett,
Che simpri vivaran te'l nestri pett.³¹*

Zoventud e primevere compare nel 1848. Secondo Chiurlo «Questa tendenza alla poesia della natura, blanda nei primi anni, si accentua via via che i dolori della vita rendono il poeta più attento alla divina voce delle cose. Allora la tristezza lo raccoglie più potentemente nella contemplazione, e anche la visione poetica se n'avvantaggia». ³² Nella maturità si susseguono lutti dolorosi. La natura che attornia la campagna e il

ricordo fanno da argine. In *Primèvere a Cividàd* seguiamo ancora lo sguardo del poeta perdersi in una notte stellata che invita a riflettere.

*'O sòi su la coline del Fortin,
Mi zire intòr un àjar lizerin;
Stelis a mil a mil
Son spandudis pa 'l cìl;
La lune a pont a pont
Si avicine al tramont;
Duàr il crèad, e il silenzi de gnott
Dal chant del rusignùl ven interrott
'O misuri cu 'l voli il firmament;
Spetàcul sorprendent!³³*

La poesia prosegue con la visione, sincera ma assai manierata, della madre, angelo avvolto nei doni del paradiso. È l'occasione per sottolineare la propria aderenza a una salda morale, di religione e di figlio, padre, marito fedele. Alla notte segue il giorno. Zorutti torna pittore e con la descrizione del paesaggio tornano il ricordo e la mestizia.

*Za il sorèli l'è là
Che al scomence a jevà,
Za l'indòre il crèad, e la nature
Jè nel so pont. Colinis, prads, planure,
Ches montagnis che àn tante mæstàd,
Che nus dividin da chell altri Stat,
....
E çharis ches colinis, çhars chei prads!
Che j' agns de me inocenze àn ralegrads,
Cuanche une rose, un ucelutt, un gri
Mi tignivin content dute une di.
E plui di chesçh ogets, çhar chell boschett
Là che a Nine ài spiegàd il prin afiètt.*

³¹ «Benedetta stagione! Mattina e sera / la primavera profuma di buono; / e da ogni dove si sentono gli uccellini innamorati, / e lungo gli argini e tra le siepi / tra i campi e i prati / si spondono fiori e verde; / e l'ingegnosa natura / ci presenta con grazia ogni momento / nuove scene di affetto e sentimento. / Primavera gentile, stagione diletta / per il cuore di un poeta! / Mi piacevi tanto in gioventù, / ti ho amata, goduta tanto / che il sentimento antico che per te sento / faccia che tu mi sia cara anche ora. / ... Ora, perduto il buon umore, perduta la salute / di tanto in tanto torna in mente / il ricordo della gioventù: / di quel momento beato / quando sentimmo quella stima e quell'affetto / che sempre vivranno in noi». CHIURLO 1911, p. 438.

³² Ivi, p. 80.

³³ «Sono sul colle del Forte / attorno un'arietta leggera; / migliaia di stelle / sono sparse in cielo; / la luna, grado per grado, / si avvicina al tramonto; / dorme il creato, e il silenzio della notte / viene interrotto dal canto degli usignoli / Osservo il firmamento; / spettacolo sorprendente!». CHIURLO 1911, p. 631.

*Da chell di 'vin vivùd nei patiments,
E tropp çhars 'vin pajads i prin contents.
E culi ti saludi, Primevèr:
Speri par l'avigni
Che tu saràs sincère
Come tu sès chest di.³⁴*

I componimenti non sono privati, il pubblico è sempre contemplato, così come sono contemplate ridondanza e ripetitività. Ecco allora di nuovo il protagonista in movimento («Lasci il Fortin, vò drett a Cividàd»). E di nuovo attorno natura, colline, ispirazione.

*E fùr po' de citàd jè la nature,
Che in dutis lis stagions è fas figure.
Ches colinis intòr come in coròne,
Cu 'l sorèli, lugs di medità,
Fòrmin par un poète
Un compless che lu inspire e lu dilète.³⁵*

Cividale, dove Zorutti approda per gli studi ancora bambino, e che si lega alla più dolce gioventù, ha infine un ulteriore, ultimo saluto.

*E un mont, un mont di spess,
Avilid, isolad, fra di me stess
'O benediss j' amis di Cividàd,
E in chell fregul di vite che mi reste,
Dirài cun glorie: - La me' patrie è cheste.³⁶*

A riaffermare un rapporto nel segno della fedeltà ribadita, ma anche nel dovere della iterazione, del ritorno dell'identico. Forse anche di una ossessiva compulsione mascherata e soffocata dalla valanga, dall'ingorgo delle rime.

Ringrazio Enos Costantini per la gentilezza e la disponibilità, anche nell'invio di materiale bibliografico, non facilmente reperibile in tempi di spostamenti limitati.

Bibliografia

- BIASUTTI 1929 = Giuseppe Biasutti, *La casa di Pietro Zorutti in Bolzano*, «Ce fastu?», 5 (1929), 4, pp. 53-55.
CAPRIN 1892 = Giuseppe Caprin, *Pianure friulane*, Trieste, Stabilimento Artistico Tipografico G. Caprin edit., 1892.
CHIURLO 1911 (ristampa 1990) = Bindo Chiurlo (a cura di), *Le poesie friulane di Pietro Zorutti*, ristampa completa con premessa di Rienzo Pellegrini, Udine, Del Bianco, 1990.
CICERI 1958 = Andreina Ciceri, *A proposito dello "zoruttismo"*, «Sot la Nape», 10 (1958), 3, p. 50.
FALZARI 1957 = Giovanni Battista Falzari, *Lonzano e il suo poeta*, in *Dolegna del Collio. Cenni storici nel 30mo anniversario della consacrazione della nuova chiesa*, bollettino non periodico, Cormons, 24 novembre 1957.
Il Nuovo Pirona = Giulio Andrea Pirona, Ercole Carletti, Giovanni Battista Corngali, *Il Nuovo Pirona. Vocabolario Friulano*, Udine, Società Filologica Friulana, 1992.
PELLEGRINI 1990 = Rienzo Pellegrini, *Per un ritorno di Zorutti*, in CHIURLO 1911 (ristampa 1990).
PELLEGRINI 2011 = Rienzo Pellegrini, *Pietro Zorutti, poeta*, in Cesare Scalon, Claudio Griggio, Giuseppe Bergamini (a cura di), *Nuovo Liruti. Dizionario biografico dei friulani*, 3. *L'età contemporanea*, 4/IV (Pog-Zut), Udine, Forum, 2011, p. 3661.
VERONESE 1891 = Dott. Veronese, *Pel centenario di Pietro Zorutti*, «Pagine friulane», 4 (17 maggio 1891), 3, p. 1.
ZANINI 1932 = Lodovico Zanini, *Una visita a Lonzano*, «La Panarie», 4 (1932), pp. 37-41.
Numero unico 1892 = Numero unico. Primo centenario dalla nascita di Pietro Zorutti, 27 dicembre 1892, Udine, Pagine friulane, 1892.

³⁴ «Già il sole / inizia a sorgere, / già indora il creato, e la natura / è al suo colmo. Colline, prati, pianura / quei monti maestosi / che ci separano e fanno da confine / ... E care colline, cari prati / che gli anni della mia innocenza hanno rallegrato, / quando un fiore, un uccellino, un grillo / mi facevano contento tutto il giorno. / E più ancora, caro quel boschetto / dove a Nine ho rivelato il mio affetto. / Da quel giorno abbiamo vissuto nel dolore / e troppo cara abbiamo pagato la prima felicità. / E qui ti saluto, Primavera: / spero per l'avvenire / che sarai vera / come sei ora».

³⁵ «E attorno alla città c'è la natura / che in tutte le stagioni dà spettacolo. / Quelle colline che fanno corona, / soleggiate, luoghi per meditare, / sono per un poeta / un insieme che lo ispira e diletta».

³⁶ «E infinitamente, infinitamente spesso, / avvilito, isolato, tra me e me / benedico gli amici di Cividale, / e in quel po' di vita che mi rimane, / dirò con gloria: - La mia patria è questa».

Dolegna

Acque, strade, colli, boschi, vigne, chiese

Ferruccio Tassin

Quando si parla di storia locale, c'è sempre il pericolo, enfatizzato da occhiuti censori, di fermarsi al dettaglio, trascurando l'insieme. Ma trattando di chiese, anche se solo fatte di muri, il rischio si dissolve.

La chiesa è un elemento che, in ogni angolo del mondo, fin nel più remoto, riporta tutto al centro, all'universale: l'oggetto e il soggetto si compenetrano, rendendo gloria a Dio mediante l'uomo.

In luoghi come il Collio, dalla bellezza particolare, non unica, «Il monte è il luogo e il

simbolo dell'incontro tra cielo e terra, della ascesa umana e della teofania», il rivelarsi di Dio (HEINZ-MOHR 1984). È la salvezza, Salmo 124, «ed indica la vicinanza con Dio» (BARTOLI 1998).

È una affermazione che si coglie nelle giornate serene, ricche di silenzio, guardando dall'alto, spiegando lo sguardo di colle in colle, o abbracciandoli per fasce ed insieme.

Non prevale il pittoresco, allora, tanto caro a ripetitivi pieghevoli nati dal conformismo estetizzante, ma il pensiero dell'uomo e del



La chiesa di S. Elena a Vencò, adagiata fra boschi vigneti e prati.

suo rapporto con Dio, fatto di amori, tremori, fughe, pentimenti, dichiarato in solenni o ingenuie formule dedicatorie.

Individuare le chiese di questo territorio non è immediato; le guide più attente non di rado tacciono, libri d'arte sorvolano manifestazioni del genio popolare, "minori", per pochi; "tutto", per i più.

Ora, sono quasi silenti, ma per tanti sono state ancora di speranza, luogo di mediazione e di incontro.

Inoltrandosi nella valle del Judrio, verso Dolegna e Mernico, tornano in mente descrizioni veriste capaci di personificare la natura. La valle, in un vitalistico rigenerarsi, ribolle di acque, che da rivi e ruscelli scendono al fiume, dopo che alberi e viti hanno avuto la loro parte per esplodere nella primavera.

Sembra di essere e di andare sulle costole di un organismo vivente, che a volte deborda dal suo naturale esistere, sfiancato dall'uomo, ansioso di sfruttarlo fino all'ultima fibra.

Qui, ancora, i vigneti, pur moderni per tecnica, godono delle colline, conservano la dignità rustica conferita dai pali di legno che vince la componente razionale del cemento, dall'aspetto vagamente cimiteriale.

Sulle case, la storia è velata da restauri, rifacimenti, che solo casualmente il passato, duro (forse per questo respinto, ma evoluzione, non frattura), riesce a oltrepassare.

Il territorio è ancora testimonianza di come donne e uomini abbiano trovato forza per andare avanti nella fede. Quasi sempre, le chiese sorgono nei punti più alti di questo paesaggio mosso e vario.

Tante piccole località trovavano la loro sintesi nella chiesa, patrimonio di tutti, perché sempre materialmente opera comune.

Fino a tempi relativamente recenti, l'organizzazione ecclesiastica era quasi più importante di quella civile, grazie al fatto che i sacerdoti erano capillarmente presenti sul territorio.

Nei secoli, soprattutto dopo il Concilio di Trento e qui, soprattutto dopo l'erezione dell'archidiocesi di Gorizia (1752), ci fu un

processo che portò all'autonomia delle chiese, così come, vicino a noi, sia per lo spopolamento di molti paesi, sia per la mancanza di sacerdoti, avviene il movimento contrario.

La situazione politica del territorio era complessa; Donatella Porcedda, che conosce tutti i meandri dell'Archivio degli Stati Provinciali di Gorizia, scrive:

[...] Da quando l'imperatore Massimiliano I, venuto in possesso della Contea di Gorizia per patti ereditari nel 1500, tra il 1508 e il 1516 aveva conquistato militarmente, strappandoli ai Veneziani, anche estesi territori friulani già appartenuti al Patriarcato di Aquileia, né i trattati di pace (conclusi a Worms nel 1521), né i successivi negoziati diplomatici (avviati in sette distinte occasioni tra gli anni Venti e gli Ottanta del Cinquecento) e neppure la guerra aperta (la cosiddetta Guerra di Gradisca o degli Uscocchi tra il 1615 e il 1617) erano riusciti a fissare con certezza una linea di confine razionale tra le due potenze. Questa risultava anzi così contorta da incunearsi all'interno dei rispettivi territori, talvolta penetrando tanto profondamente da rinchiudersi su sé stessa a formare vere e proprie isole. Se una tale situazione mobilitava periodicamente gli eserciti e la diplomazia delle corti europee, non era però solo materia di alta politica, bensì costituiva un grave problema quotidiano per la gente comune che viveva su questi contrastati territori. I confini incerti, infatti, dividevano comunità e possessi fondiari, corsi d'acqua e beni comunali destinati al pascolo o alla raccolta di legna: il loro sfruttamento era di vitale importanza in un'economia spesso di mera sussistenza quale quella contadina. Su di essi scoppiavano per questo frequenti scontri fra comunità rivali, che non si limitavano a spostamenti abusivi di pietre di confine, reciproche intimidazioni o sequestri d'animali, ma degeneravano con

sempre maggior frequenza in risse violente e omicidi, creando ai governi di entrambi gli stati contermini anche seri problemi di ordine pubblico [...].

Prosegue la Porcedda, raccontando che Dolegna risultava essere una vera e propria isola asburgica, con una situazione ben descritta da un documento, datato 21. novembre 1750 e stilato nella cancelleria di Cormons «tutta nel Recinto dello Stato Veneto, ch'alcuno puo entrare, ne uscire seno passa sopra il fondo Veneto». Ma un'isola felice, almeno dal punto di vista dei rapporti con le comunità vicine, se i rappresentanti di Dolegna dichiararono che «non habbiamo mai alcun Pregiuditio, ne Usurpo, ne Violenza, ne sconcerti dalli suditi Veneti». Ad esempio, in una delle frequenti epidemie: «al tempo di sospetto del Male Contagioso, che li Veneti serano li Passi, et tirano le Linee, noi altri restiamo di quelli chiusi, et non potiamo andare nello Stato Austriaco, mà con tuttociò andiamo al Passo Veneto di Brazano, ed ivi si facciamo portare dà Cormons tutto quello, che ne occorre, oglio, sale ed altro. Questo è il quanto, che à loro tempo è successo».

Era il “confine buono”, che sarà cantato da Celso Macor, un confine che era anche incontro e non solo separazione.

Per passare alla situazione della giurisdizione ecclesiastica, Tarcisio Cecotti, archivista nella parrocchia di Cormons, racconta che, nel 1788,

Mernico [...] era una Cappellania dipendente dalla Parrocchia di Prepotto, che era soggetta alla Diocesi di Udine. Mentre Dolegna [...] consisteva in non più di 4-5 case [...] c'era una cappella privata. Non c'era un cimitero, il primo è stato inaugurato il 23 novembre 1788 [...] Nel 1788 la comunità di Dolegna viene aggregata alla Chiesa di Mernico, [...] Il primo Cappellano di Mernico, che fu Curato anche di Dolegna, fu P. Antonio Gruntar, morto il 24 aprile 1797 [...] Con il trattato di Campoformido



Nella chiesa di Dolegna, una lapide per Don Pozzar, il parroco che ha lasciato un'impronta. Ma ricordo e riconoscenza si estendono a tutti i sacerdoti in cura d'anime nei secoli.

del 27 ottobre 1797 [...], tutto questo territorio divenne austriaco [...] anche Mernico, Prepotto e Dolegna furono soggette al dominio francese [...] le Chiese di questo territorio, compresa Cormons, furono aggregate alla Diocesi di Udine. [...] Nel 1815 [...] Prepotto si trovò nel Regno Lombardo-Veneto, mentre Mernico e Dolegna in quello Illirico [...] Nel 1822 la Cappellania di Mernico venne staccata dalla Parrocchia di Prepotto e divenne una Cappellania locale del Decanato di Cormons nella Diocesi di Gorizia, con Dolegna sempre aggregata a Mernico [...] Nel 1866 a seguito della III Guerra d'Indipendenza italiana, lo Judrio divenne confine di Stato tra Italia a Occidente e Austria a Oriente. Nel 1870 le Chiese di Mernico e di Dolegna furono separate e istituite due Vicarie [...]. Nel 1895 le due Chiese di Mernico e Dolegna passarono da Vicaria al titolo di Curazia. [...] a seguito dell'esito della Prima Guerra mondiale, tutto questo territorio divenne italiano. Nel 1935 sempre le due Chiese di Mernico e Dolegna furono elevate al titolo di Parrocchia. Titolo che per Mernico durò 50 anni circa. Nel 1986 a seguito anche del drastico taglio del territorio con i nuovi confini di Stato con la Jugoslavia del 1947, ma soprattutto per l'altrettanto drastico calo demografico (nel 1985 Mernico aveva 173 abitanti e Dolegna 164), la Parrocchia di

Mernico, come quella di Ruttars, furono soppresse e le rispettive Chiese aggregate alla Parrocchia di Dolegna. Già nel 1970 a Mernico non c'era più un sacerdote e da allora la Chiesa fu amministrata dal Parroco di Dolegna. Situazione presente anche al giorno d'oggi, eccetto che, da circa 10 anni, non c'è più un Parroco a Dolegna. L'amministrazione della Parrocchia viene gestita dal Parroco di Cormons [...].

Sant'Elena a Mernico; l'orgoglio del campanile

Mernico poche case; località, come tutto il Collio, del resto, celebrata per i vini, riabitata con intensità nelle trattorie in feste e fine settimana, ma ora con lunghe pause sospirose in un clima di epidemie che richiamano quelle antiche che si pensava ormai superate. Anticamente veniva praticata la stessa tecnica di oggi per sfuggire al contagio: il «serramento dei passi» in questi territori anfibì fra Austria e Venezia.

Agli inizi dell'Ottocento, come si è visto dianzi, stazione curata (il grado più semplice della organizzazione ecclesiale), contava 813 anime insieme con Collobrida, santuario alla Vergine (riferimento per la vallata), Cerò e Scriò.

Salita alla pienezza della dignità parrocchiale nel 1935 (riconosciuta dallo Stato nel 1966), vent'anni dopo è rideclinata con la soppressione ed aggregazione a Dolegna.

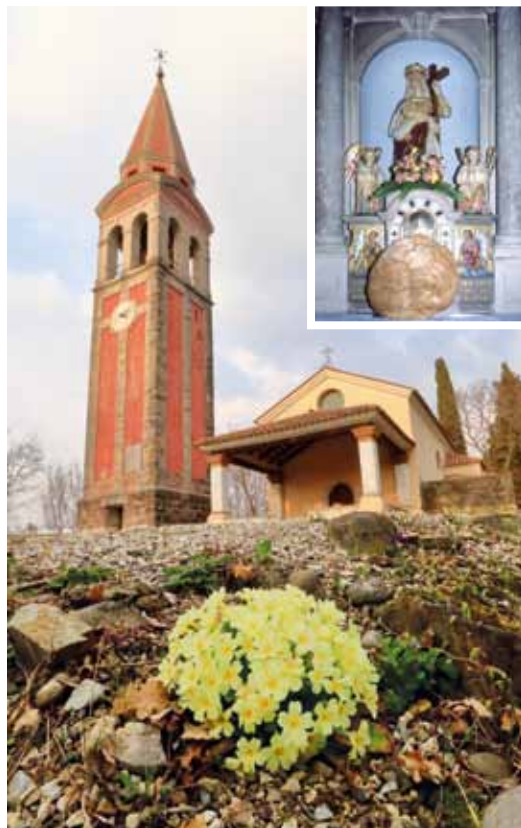
Allo spazio sacro (sulla collina "Mirnich", 35 metri sopra il paese, 138 m sul livello del mare) si accede per una scalinata, che un parroco preciso ha descritto in 160 scalini, o per una strada aperta da due edicole (una è stata rinnovata, con le immagini dei Santi Cirillo e Metodio).

Il cimitero, un tempo, abbracciava la chiesa; ora, è leggermente più in basso.

Lassù, si apprezza per intiero l'origine del nome Mernico, da *mir*, in sloveno pace, quiete (FRAU 1978, p. 80), una quiete dilatata quanto può l'occhio.

La chiesa di Sant'Elena, con aggiunte in epoche diverse, è del Quattrocento: gotico tardo (ma qui nuovo) nella porta d'ingresso, poi un rincorrersi di stili, in un complesso che stranamente si coglie quasi unitario.

Una cantoria, piccola e adatta alla comunità; un battistero – forse risale, orgogliosamente, a quando c'era stato il distacco da Prepotto (1789) come cappellania – un altare dedicato a San Valentino; l'altar maggiore che riempie l'abside, neoclassico, degli inizi del XX sec., acquistato nel 1907 dalla chiesa di Sant'Andrea, completato nel 1927 dal tabernacolo che viene da Sdraussina. A destra dell'altare, sempre esposta la croce astile, che faceva spicco ed era simbolo guidando le processioni. Sul soffitto del presbiterio l'ingenuo affre-



La chiesa di Sant'Elena e il campanile, orgoglio di una comunità. Nel riquadro particolare dell'altar maggiore con il pane di San Valentino (foto di Ferruccio Tassin).

scare di Jacum pitôr nei quattro evangelisti e nella colomba dello Spirito Santo (1878).

All'esterno, il pronao, così umano, nel far pensare a soste di preghiera e giorni di festa dalla straordinaria affluenza.

Il campanile a vela, usuale in simili costruzioni, non c'è più, sostituito da uno, enorme, staccato dalla solitaria, imponente solennità, in pietra scavata dalla cava locale di Breg. Innalzato nel 1936 (appena un anno dopo la erezione della parrocchia, per il paese molto importante come promozione umana), dall'impresario Remo Bressan (detto Canella), su progetto dell'ingegnere cividalese Leone Morandini; benedetto il giorno 16 febbraio 1936, era di domenica.

Quanto sia stato voluto emerge dalla sua vicenda: la costruzione primitiva era stata rovinata dalla guerra.

Prima ancora che le armi tacesse, nel 1917, era stata acquistata una campana grande, che venne appesa ad una grossa trave di ferro, appoggiata da una parte alla chiesa e dall'altra a due robusti pali di castagno.

Contro questo "campanile" si accanì una bufera nel 1933 che portò via il tetto di lamiera.

A Scriò, San Leonardo

Ora legata a Dolegna anche Scriò – *Skrilievo* – cui si arriva per una stretta valle laterale, dalle colline arrampicate di viti. Nelle giornate, dal grigiore totale, sembra che la nebbia sia l'alitare della terra che riposa, stanca.

La chiesa di San Leonardo, gotica, isolata dal paese, sulla collina Sličje, a 203 m, è del 1533; inserita in un gruppetto di case: una appena restaurata; la seconda poeticamente quasi



Scriò, chiesa di San Leonardo, qui si respira l'infinito, ma... si nota la scarsa attenzione al paesaggio dovuta agli apparati tecnologici, qui rappresentati da reti di distribuzione elettrica installati senza considerazione alcuna per quello che vale.

intatta; la terza, ora quasi del tutto recuperata, quando sembrava destinata alla rovina, rivelava pianelle del tetto decorate a rombi, riutilizzate da un antico restauro della chiesa, quasi a trarne una parte di vita.

Benché riportata da non molti anni al suo essere antico, il futuro di questa chiesa non parrebbe roseo; il terreno circostante sembra muoversi in più direzioni; la casa accanto, con una edicola trasmessa quasi per contatto, però, è stata restaurata; un segno che dà speranza e segnala ancora interesse alla località.

Davanti, il consueto spazio coperto del pronao, fino quasi a ridosso del muro di contenimento.

All'interno, le pitture di Jacum, le costole con figure scolpite; all'esterno, lo spazio concluso



Il soffitto dipinto e, a destra, particolare di chiave figurata nella volta del presbiterio.



Adorazione dei Magi nel presbiterio, dipinto che Giuseppe Marchetti attribuisce a Jacum Pitôr. A destra i Santi Antonio da Padova e Giovanni Battista nel presbiterio, dipinto che Giuseppe Marchetti attribuisce a Jacum Pitôr.

La si veda entrando o uscendo, la porta dona un'immagine che lascia stupefatti (foto di Ferruccio Tassin).

fa alzare gli occhi e cogliere le belle angolature in pietra, dell'abside, e la parte ogivale delle due cieche finestre gotiche, finemente traforata, nobilitante l'incredibile sforzo popolare per una chiesa quassù.

L'altare ha una copia della Madonna lignea rinascimentale; due statue marmoree raffigurano il patrono e San Vito.

Dolegna: una ghirlanda di case

Il nucleo compatto di Dolegna (municipio e chiesa fianco a fianco) si presenta come una ghirlanda di case, uno spazio con due porte, per Lonzano a sud, per Mernico a nord; un ambiente non ancora del tutto compromesso, sul quale si affaccia, non senza significa-

to, il campanile vecchio e la chiesa "nuova". Una facciata semplice, lineare, in cui l'architetto Silvano Baresi, sfrondando stili più antichi, ha ripreso qualche elemento dell'antico, in essenziale purezza.

Non si sa da quando San Giuseppe sia il Patrono della chiesa di Dolegna; una cappella gli era dedicata nel Settecento. Se il culto è antico, l'interesse per San Giuseppe è più recente, rafforzato soprattutto dai papi, da Pio IX a Giovanni XXIII, che lo proclamò protettore del Concilio. Grande è l'importanza che gli attribuisce Papa Francesco. Basta citare l'esordio della lettera apostolica dell'8 dicembre 2020: «Con cuore di padre: così Giuseppe ha amato Gesù, chiamato in tutti e quattro i Vangeli *"il figlio di Giuseppe"*».



Facciata della chiesa di San Giuseppe.



Chiesa di San Giuseppe, la Madonna di Tiburzio Donadon.

Tutte le chiese hanno una storia fatta di popolo, e di gente che può. Questa ne ha una antica e una recente, particolare.

La prima è narrata in una lettera del cappellano di Cosbana. Siamo al 24 maggio 1766: già da qualche anno c'è movimento per la nuova chiesa. Si sta per iniziare, mancano all'appello soldi promessi; non c'è la calce.

Il cappellano, per incarico di Carlo Michele d'Attems, primo arcivescovo di Gorizia, si reca in Povia di Cormòns per incontrarsi con Domenico Grinover.

Ha con sé una lettera del presule goriziano; la missione tende a fargli mantenere una promessa: duecento ducati in materiali per la nuova chiesa.

L'uomo, all'inizio, si chiude; non ne vuole sapere: aveva promesso, ma se tutto fosse cominciato subito... invece, nessuna novità a tre anni!

Si era convinto della necessità di un luogo di preghiera per la pochissima devozione degli abitanti «...quasi tanti Luterani e peggiori d'essi», e spiega la definizione: «...fra molti non ho trovato altro che soli tre aver la corona... frequentissimi in osteria e quasi mai in chiesa...». Il sacerdote lo rassicura e lui cede: duecento ducati in materiali, ma niente calce, impegnata per la chiesa matrice di Cormòns di cui è cameraro. Gli dà, anche, altri preziosi consigli e aggiunge che un altro aveva promesso 50 ducati: Giacomo Moretti "chirusico"; anche lui si era raffreddato, ma una lettera di sua eccellenza avrebbe potuto «riscaldare il suo forse già perduto fervore».

Altre difficoltà si frappongono all'inizio dell'opera, e la mancanza della ricordata calcina. Si va informando dove si possa acquistare «mentre quest'anno niuno accende fornaci in queste vicinanze».

Per dire quanto la costruzione sia legata alle circostanze, il cappellano ragguaglia il superiore del fatto che fino al momento la parrocchia è «restata libera dalla gragnuola». Ed era già una fortuna, perché le entrate venivano dal vino! Comincia nella seconda metà dell'Ottocen-

to la storia più recente, quando l'Imperatore Francesco Giuseppe manda duecento fiorini per la fabbrica della chiesa, ma si tratta forse di consistenti restauri. La necessità, non più rinviabile, di parlarne concretamente si presenta nel 1909: pratiche su pratiche, finché, nel 1913, il Ministero impone modifiche al progetto per conservare alcuni aspetti della chiesa vecchia. Scoppia la guerra: arrivano le truppe italiane; dell'edificio sacro fanno un carcere militare (le funzioni si svolgono una chiesa-baracca, costruita dal genio).

Con la pace, iniziano i restauri; domande su domande per i danni di guerra.

Nel 1926, una assemblea di capifamiglia decide, entusiasta, di riprendere l'idea del nuovo edificio.

In tempi incredibilmente brevi si demolisce o si riedifica, con il corale contributo della gente: il 23 ottobre 1927 il principe arcivescovo di Gorizia Francesco Borgia Sedej la consacra. Che cosa significasse una chiesa nuova, allora, è testimoniato da colui che la rese (più tardi) per molti anni, pre Tite Falzari, marianese, cantore della storia degli umili.

Racconta di doni in paramenti e suppellettili, giunti da tutta la diocesi (nell'incendio della cappella provvisoria, il 22 luglio del 1927, si era perso quasi tutto), e della prima grande

fešta per la benedizione della nuova statua di Santa Teresa del Bambin Gesù.

Per la Santa, c'era stata una gran festa, con migliaia di persone: portata da Lonzano su di un carro tirato da due cavalli bianchi, in corteo sotto gli archi infrascati di verde...

Nella chiesa, il passato, la tradizione, non come ricordo, ma continuazione, sono rappresentati in qualità: la pila dell'acqua santa, primo contatto (acqua lustrale e ricordo dell'acqua battesimale), che nella pietra vede incisa una conchiglia stilizzata; un ceroferario, antico, più volte riparato (di pietra, perché il cero, oltre agli alti importanti significati simbolici, rappresentava la comunità quando il Sabato Santo si andava alla chiesa matrice); il paliotto dell'altar maggiore (la parte rivolta ai fedeli che ricordava la preziosità nell'avvolgere l'altare).

Le novità sono le raffinate pitture e le decorazioni di Tiburzio Donadon (Motta di Livenza 1881 - Pordenone 1961) che «spesso trasse ispirazione per i suoi soggetti dall'attività di restauro specie per le Madonne con Bambino».

Nelle terre di Zorutti

A Lonzano inferiore si arriva da una piccola deviazione dell'errare di una strada, che scorre sotto i colli, parallela al Judrio.



La chiesa di Lonzano di Sotto nel 1969 in una fotografia di Giuseppe Marchetti (Fototeca dei Civici Musei di Udine, fondo G. Marchetti, p.g.c.).

A destra, Lonzano di Sopra, chiesa di San Giacomo: la chiesa rende più bella la vigna e più buono il vino...





Chiesa di San Giacomo, fra i Santi, San Domenico di Guzmán, con "le rose del rosario".

Poche case silenziose, da cui emerge, inglobato in una proprietà privata, lo spiovente del tetto della chiesa dedicata alla B.V. del Rosario.

Sulla facciata un campanile a vela, più in basso una finestra circolare; sotto la quale c'è una piccola lapide della dedicazione (1594) alla Vergine, e a San Nicolò, protettore contro la furia delle acque che scorrono in un vicino ruscello.

Chiesa del conte Annibale Canussio, canonico di Aquileia, in piena linea con il devozionalismo seguito al Concilio di Trento e alla forte ripresa del Rosario (presente nella sua essenza già nel XII-XIII secolo, caro ai Cistercensi, agli ordini mendicanti, e in particolare ai Domenicani).

La festa fu istituita in seguito alla vittoria della flotta cristiana contro i Turchi nelle acque di Lepanto (7 ottobre 1571), due anni dopo, da Gregorio XIII.

L'artefice della costruzione volle lasciare il segno: in una pianella del tetto nella navata c'è memoria di «Maistr Domenico Secco e Luigi... suo figlio».

Dal 1870 ad oggi, tre volte la chiesetta è stata restaurata.

Lonzano superiore è conosciuta per aver dato i natali a Pietro Zorutti.

«Ex Lonzano, dies 28 decembris 1792, Petrus Innocens Maria filius legitimus... heri hora 16 natus, hodie baptizatus a me Valentino Sfiligoi vic. S. Laurenti de Nebula».

Zorutti, poeta dall'anima popolare, come pochi altri è stato conosciuto dalla gente del Friuli; adoperato per motivi politici, poi abbandonato, perfino vilipeso, morì il 23 febbraio del 1867.

In cima al colle, c'è la chiesa di San Giacomo, fatta costruire dai fratelli Francesco, Giovanni, Domenico e Nicolò Zorutti nel 1671, dopo che il patriarca di Aquileia aveva concesso che fosse eretta sotto la curazia di Cosbana; è una delle tante chiese, in Friuli, salvate... dal terremoto.

I restauri hanno avuto inizio nel 1983 e sono stati ultimati nell'aprile 1993.

È stata costruita su «uno di quei poggi – per usare le parole di uno dei biografi dello Zorutti (G. Putelli) – che per temperie di cielo, varietà di prospetti e ampiezza di orizzonti fanno del Collio un sito, quanto altro mai, lieto, sereno e riposato».

Dietro l'altare, c'è un dipinto, in cui sono raffigurati la Madonna con Bambino, San Giacomo, nella classica veste del pellegrino, San Giovanni Battista, Sant'Antonio da Padova e San Domenico di Guzmán, uno dei simboli della devozione del rosario, difatti è raffigurato con delle rose in mano e un rosario che si intuisce. Nonostante la spiegazione dell'attributo sia intuitiva, la raffigurazione di lui con le rose è inconsueta.

Queste chiese, con le campane che sembrano chiamare di colle in colle, hanno ispirato a Zorutti versi di ambiente suggestivi, con momenti di sublime preghiera.

“Il soreli si bone,
 e travanant un nul che lu tapone,
 malinconic al spant l’ultin splendor,
 e la gnot di preiere e del dolor
 al dispon il vivent,
 che al unis religion a sintiment.
 E za l’ombre dai mons ven ju a
 dreture,
 compagnade da un’arie fresculine;
 si slunge pe planure,
 e il creat si cidine:
 jeve la stele ch’è la prime spie...
 sune l’Ave Marie.
 “Idio ti salvi, Vergin benedete,
 speranze del mortal, del cil regine,
 plene di grazie, Mari predilete;
 tu che al trono di Dio tu ses vicine,
 Vergin sante, sei simpri il mio
 confuart,
 tant ne l’ore prisint che in pont di
 muart!”.
 Eco che intone la ciampane grande,
 e chel son di ogni bande
 a le puartat dal vint,
 e al va a plombà sul cur di cui che sint;
 po daurman e’ tàchin lis ciampanis
 de lis vilis vicinis e lontanis,
 e rimandin i monz
 lis danzis che si sunin pai defonz”.

Vencò: una chiesa voluta

In posizione elevata, anche se non ugualmente panoramica, la chiesa di Sant’Elena a Vencò, isolata.

Ad essa conduce una strada (devia da quella per il valico con la Slovenia), sulla quale c’è un gruppetto di case che ben si riconoscono dei nostri anni; si prosegue per una modernissima azienda vinicola, e ci si inoltra appena in un bosco.

Sulla croce, sopra il campanile a vela, c’è la data 1891; segna la fine di lavori (che le hanno lasciato, in alcuni elementi, quantunque nella imitazione di altri stili, caratteri spiccatamente ottocenteschi) e la partenza da Ruttars di

don Domenico Veliscig, il vicario, che l’aveva iniziata.

Nella realtà, venne ultimata e benedetta nel 1892 «alla riuscita dei lavori e della festa cooperò l’oste di Vencò Bepo Venica» (FALZARI 1957).

Le forme primitive rimasero integre, pur nelle mutate proporzioni, tali, in ogni modo, da soddisfare alle esigenze dei 118 abitanti.

Quando ancora dipendeva dalla parrocchia di Prepotto, ma faceva riferimento alla curazia di Ruttars, Vencò si trovava nelle condizioni di rispondere all’Impero, nel civile, e alla archidiocesi di Udine, per gli aspetti ecclesiastici.

Il Senato veneto controllava tutto: per far sì che gli abitanti dei casali non restassero privi di messa festiva (un’ora di cammino distavano da Ruttars), si volle istituire una mansioneria. Si era alla fine del Cinquecento, quando il Comune di Ruttars spese del suo per un procuratore a Venezia, dove era attivo e cooperante pre Francesco Giurizza, che però chiedeva per sé di far celebrare la messa a suo fratello pre Giuseppe o ad altro della sua famiglia; la missione costò una somma poco distante dai 100 zecchini. Va detto, però che, in caso di assegnazione a lui della mansioneria, il sacerdote si sarebbe accollato tutte le spese «incontrate dal Procuratore del Commune di Ruttarsio nel presente affare».

Il Giurizza, da buon osservatore, non si limita a riferire sul corso della loro questione, ma dà perfino conto di voci e notizie sulla grande politica e avverte in un post scriptum: «Qui non è più cosa nuova della guerra che presto succederà trà i Moscoviti ed il Turco, facendosi già li preparativi a tal fine d’ambe le parti. Certo è ancora, che li Americani continuamente sieno superiori agli Inglesi in ogni scaramuccia cosicche negli Inglesi vi è una grande confusione».

«Anche tra le piccole popolazioni troviamo degli avvenimenti che elevandosi più o meno dal corso ordinario delle cose meritano qualche attenzione o riflesso...», esordisce «L’Eco del Litorale» nella cronaca del 31 luglio 1892:



La "nuova" chiesa di Sant'Elena a Vencò.



Interno della chiesa di Sant'Elena.

don Adamo Zanetti, parroco di Brazzano, benedice la chiesa riedificata da quelli di Vencò e Ruttars.

La chiesa rinasce dalle viscere di quella terra, perché la consorte di Giambattista Busolini, che aveva offerto 100 dei duemila fiorini della spesa, dona le pietre della cava dalla collina stessa.

C'è un mare di gente per la festa: «e ve n'erano di varii paesi e diverse nazionalità, uniti però in un sol cuore dal legame comune di religiosa pietà... Gli abitanti di Ruttars e quelli di Vencò andarono a gara nel concorrere alla fabbrica... ed in ciò essi diedero l'esempio della fraterno-union che regnar deve tra paese e paese, tra frazione e frazione», osserva il cronista.

Ma la polemica incalza: il giornale liberale di Gorizia parla di pesi insopportabili caricati sulle spalle dei paesani. Risponde «L'Eco» sciorinando i numeri e scaricando il colpo... del resto, la presenza di una folla alla benedizione è già una dichiarazione di affetto.

Dopo l'ultima guerra mondiale, altri osti del paese, quelli di "Bepòn", aiutarono ancora la cappella: una campana si chiama Paolina, ricorda lo zio di Giuseppina Grinovero sommergibilista disperso.

Una chiesa di Sant'Elena esisteva già nel Cinquecento, consacrata il 24 maggio 1573. Nel Settecento, vi era un altare ligneo e, oltre la statua della Santa, un dipinto con la Madonna, Sant'Agata e Santa Lucia, invocate dal popolo a protezione della vista e contro il mal di petto; dipendeva ed era mantenuta con gli introiti della chiesa di San Vito in Ruttars, da dove veniva anche la suppellettile quando si celebrava la messa.

È un bel titolo quello di Sant'Elena, proveniente da due canali: bizantino, irradiato al mondo slavo e quello, parimenti orientale, traghettato e diffuso da Venezia, addirittura con un doppio arrivo: «... La storia delle reliquie – Elena, madre dell'imperatore Costantino, morta verso il 330, dopo aver trovato la Croce di

Cristo durante un pellegrinaggio in Palestina – è alquanto oscura.

Secondo Niceforo Callisto, dopo due anni dalla sepoltura a Roma, il corpo di Elena fu trasferito a Costantinopoli e posto nel mausoleo che Costantino aveva preparato per sé; di là il canonico Aicardo la portò a Venezia nel 1212...» (Agostino Amore).

San Vito, tra vigne e castelli

Ruttars, con una *faria* (bottega di fabbro) in basso, a mezzacosta mette in mostra il duecentesco castello di Trussio (ricostruito dopo la distruzione del 1511); in alto, in cima al colle, ancora una torre, assai più antica.

Dalla strada di fondovalle, il panorama presenta in primo piano lo spazio ricamato da vigneti, punteggiato di crollanti case del Collio (nuove costruzioni spesso astratte dal contesto); su su, spunta la sagoma del campanile, che affianca la chiesa dei Santi Vito e Modesto. La dedicazione ai patroni, l'origine del nome,

richiamano ancora una volta queste terre come superficie di contatto tra mondo friulano, slavo, con influssi culturali tedeschi.

La chiesa attuale è del 1866 (consacrata 24 anni più tardi), ma esisteva già nel Cinquecento, nello stesso luogo, quando venne riconciliata dal vicario patriarcale Luca Bisanzio, vescovo di Cattaro (24 maggio 1573).

Nella prima metà del Settecento, aveva ancora il cimitero tutt'intorno, con due grate agli ingressi per impedire che entrassero gli animali.

Era povera, come dote («Le rendite... sono incerte, consistenti in vino solamente, et altre bagatelle di poco momento...»), eppure dotata non senza decoro.

La costruzione ottocentesca viene ricordata con più date, e tutte vere. Iniziata nel 1864, «Per cura del vicario di allora don Antonio Toros», tre anni più tardi, il parroco di Brazzano Pietro Fain, chiede all'arcivescovo di benedirla: «il coro... è terminato... fatto il pavimento, collocato in mezzo il suo altare...



Suggestiva immagine notturna della chiesa di Ruttars, con il campanile che ha ancora la cuspidi, prima del restauro che lo ha portato alle origini.



La chiesa di Ruttars e la canonica, viste da un lato del colle non ancora intaccato dai "novatori edilizi".

non così la navata... dove sono solamente sgrezzati i muri, manca la stabilitura, il soffitto e pavimento, che un poco alla volta col ajuto di Dio si porterà a compimento...».

Patetiche le motivazioni della richiesta, che rilevavano l'impegno del curato di là e della popolazione: «... per sodisfare al proprio desiderio a quello del Signor Vicario, che tanto si afaticò per questa pia opera, nonché per rendere contenta quella popolazione, che instancabilmente si prestò e si presta per questa fabbrica...».

La grande ora della consacrazione arriva nel 1890.

Don Domenico Veliscig è vicario; decano di Brazzano, don Adamo Zanetti (Mariano del Friuli 1859 - Farra d'Isonzo 1946), uomo politico di primo piano nel movimento cattolico della Contea di Gorizia e Gradisca, fondatore di società cooperative e deputato al Parlamento di Vienna dal 1897 al 1901.

Hanno contribuito all'impresa gli instancabili

abitanti del paese, con prestazioni d'opera, offerte, col patrimonio comunale; e diversi "illustri benefattori", come le loro Maestà Elisabetta, Ferdinando e Marianna della Casa d'Austria.

Un passo avanti si è fatto con la cantoria, le gradinate esterne, il miglioramento dell'altar maggiore.

Arriva di sabato il principe arcivescovo mons. Luigi Zorn, accolto trionfalmente con archi e corteo.

La sera, fuochi artificiali «serpentelli, piogge colorate, ruote varianti, tra gli spari dei mortaretti e dei cannoncini».

Al corrispondente dell'«Eco del Litorale» non par vero di poter piazzare la sana, moralistica, osservazione: «La sobria popolazione di Ruttars piuttosto che nelle feste di ballo spende cure e denari pel decoro delle sacre funzioni».

La domenica mattina, l'atto solenne, il pontificale, con messa cantata dai mansionari

di Cividale, accompagnati all'harmonium dal m.o Tomadini, evidentemente non il grande Jacopo, morto nel 1883.

Eseguirono parti da messe del Candotti e di Tomadini, riformatori della musica liturgica. I confini erano solo sulle carte; la storia aveva il suo peso; Gorizia era troppo lontana, e i legami più stretti erano con Cividale.

Si ferma qui il veloce sguardo su questi luoghi affascinanti, con l'auspicio che le chiese restino vive di persone, non monumenti confinati nel pittoresco. Qui i muri parlano, raccontano, non sono un elemento del turismo, ne sono bensì occasioni. Se una tutela sempre più vigile si impone, sono luoghi da amare: devono entrare nell'anima.

Fonti edite, fonti inedite

«L'Eco del Litorale», 27 settembre 1890.

«L'Eco del Litorale», 3 agosto 1892.

“L'Idea del Popolo”, 18 dicembre 1927.

“L'Idea del Popolo”, 2 dicembre 1928.

Archivio della Curia Arcivescovile di Gorizia (ACAG), Fondo Parrocchie, b. Dolegna, lettera del cappellano curato di Cosbana all'arcivescovo di Gorizia Carlo Michele d'Attems, ms., Cosbana, 24 maggio 1766.

ACAG, Fondo Parrocchie, b. Ruttars, copia (di mano di P. Francesco Giurizza) di una lettera con cui il segretario del Senato Veneto, Fabio Lio, interessa il Luogotenente di Udine, affinché intervenga con l'Arcivescovo di Udine al fine di consentire agli abitanti dei casali di Vencò, di poter godere di una messa festiva; lettere di P. Francesco Giurizza, Venezia, 3 dicembre 1777 e Venezia, 13 dicembre 1777, mss., riguardanti l'istituzione di una mansioneria per Vencò.

ACAG, Fondo Beni Parrocchiali, b. IA-MER, Mernico.

Archivio Storico Provinciale di Gorizia, *Atti degli Stati Provinciali, Sezione II*, b. 355/I, pp. 441-443.

Bibliografia

BARTOLI 1998 = Luciano Bartoli, *La chiave per la comprensione del simbolismo e dei segni nel sacro*, Trieste, Edizioni Lint, 1998.
Gabriella Bucco, *Tiburzio Donadon*, in Cesare Scalco, Claudio Griggio, Giuseppe Bergamini (a cura di), *Nuovo Liruti. Dizionario biografico dei friulani*, 3. L'età contemporanea, 2/IV (Cir-Lep), Udine, Forum, 2011, pp. 1329-1332.

Arduino Cargnello, *Impronte di vita sul territorio Ricerca Storico-Culturale*, Dolegna del Collio, Comune di Dolegna del Collio, 2011.

T. Cecotti, *Alcuni cenni storici su Mernico e Dolegna, con maggiore attenzione alla evoluzione storica delle loro Chiese*, dattiloscritto, Cormons 2021.

Duilio Contin, *Jacum Pitôr. Le pitture murali, sacre e profane, di un naïf ante literam*, «Tiere furlane/Terra friulana», 7 (2015), 23, pp. 66-73.

FALZARI 1957 = Giovanni Battista Falzari, *Dolegna del Collio. Cenni storici nel 30mo anniversario della consacrazione della nuova chiesa*, bollettino non periodico, Cormons, 24 novembre 1957.

FRAU 1978 = Giovanni Frau, *Dizionario toponomastico del Friuli-Venezia Giulia. Primo repertorio organico di nomi di luoghi della regione*, Udine, Istituto per l'enciclopedia del Friuli-Venezia Giulia, 1978.

HEINZ-MOHR 1984 = Gerd Heinz-Mohr, *Lessico di iconografia cristiana*, Milano, Istituto Propaganda Libreria, 1984.

Lettera Apostolica “*Patris corde*” del Santo Padre Francesco, in occasione del 150° anniversario della dichiarazione di san Giuseppe quale patrono della Chiesa universale, Città del Vaticano 2020.

D. Porcedda, *Dolegna: una terra asburgica nella Repubblica di Venezia*, dattiloscritto, Lucinico 2010.

Ferruccio Tassin, *Chiese del Collio*, Gorizia, Centro Studi “Antonio Rizzatti” e “Nuova Iniziativa Isontina”, 2002.

Il paesaggio vegetale di Dolegna del Collio

Piante, uomini, rocce e il mosaico paesaggistico

Francesco Boscutti

Il paesaggio nella sua definizione più estesa è una porzione di territorio osservata da un punto determinato, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e umani e dalle loro interazioni. La lettura del paesaggio può però assumere diverse accezioni per le discipline scientifiche e umanistiche. Per le scienze naturali il paesaggio è rappresentato da un mosaico di ecosistemi coerenti con le caratteristiche del territorio, del clima e della gestione umana (PIGNATTI 1994). Con il termine "ecosistema" si indicano le diverse comunità degli esseri viventi che interagiscono tra di loro e l'ambiente in cui vivono.

Tra gli organismi viventi le piante rappresentano un importante elemento del paesaggio, e grazie alla capacità di trasformare la luce in sostanza organica, costituiscono la base per la vita di tutti gli altri organismi. Le piante non si muovono (almeno in maniera canonica) e per questo la loro presenza in un determinato luogo della Terra dipende strettamente dalle condizioni climatiche e del suolo (condizioni edafiche). Le specie vegetali tuttavia non vivono isolate e si aggregano in quelle che gli scienziati della vegetazione chiamano "comunità vegetali" (o associazioni) che, a loro volta, dipendono dai contenitori geologici e climatici che le ospitano. C'è poi un fattore esogeno che ha contribuito in maniera determinante a delineare il paesaggio e il variare del "colore" delle tessere di questo mosaico: l'uomo. Le attività agricole, prima di sussistenza e poi di profit-

to, hanno plasmato per millenni il paesaggio generando ambienti completamente nuovi (centri abitati, campi coltivati) o modificando quelli esistenti (prati, siepi agricole, boschi cedui). Queste attività hanno portato a stravolgimenti globali così marcati che nel 2000 il chimico olandese premio Nobel Paul Crutzen ha proposto l'istituzione di una nuova epoca geologica: l'Antropocene. Questa nuova era è individuata dalla comparsa dei segni dei cambiamenti globali generati dall'uomo sull'ambiente e sulla biodiversità. Le attività antropiche stanno quindi segnando indelebilmente la storia della vita sulla Terra. Queste alterazioni, spesso con accezione negativa, hanno però contribuito in maniera determinante alla biodiversità e al paesaggio che oggi osserviamo. Ad esempio la gestione tradizionale dei prati da sfalcio e dei boschi castanili hanno arricchito il paesaggio di elementi che sarebbero altrimenti omogeneamente coperti da foreste.

Piante, uomini e rocce: così si creano le diverse tessere costituenti quel mosaico di ambienti che in una visione d'insieme rappresenta il paesaggio vegetale.

Il territorio di Dolegna del Collio è un esempio emblematico dell'armonia creata da queste interazioni dove vigneti, siepi, prati e boschi si alternano a strutture e insediamenti rurali.

Un paesaggio armonioso e vario è una casa ideale per molte specie, un paesaggio monotono può ospitare meno varietà e quindi avere un basso livello di diversità ecosistemica. Un



Vista panoramica sul tipico paesaggio collinare, sullo sfondo il Monte Nero. Si noti l'armonica distribuzione tra le colture (vigneti) e le aree boscate.

ambiente con un'elevata biodiversità garantisce, inoltre, numerosi servizi alla società (servizi ecosistemici) come ad esempio la capacità di mitigare l'inquinamento di aria e suolo; di attenuare il dissesto idrogeologico; di sostenere le attività produttive, agricole e tutte quelle di fruizione turistica culturale (COSTANZA et alii 1997). La tutela della natura quindi, al suo più alto livello, corrisponde alla tutela del paesaggio naturale, in cui il mantenimento/conservazione del mosaico avviene attraverso quello delle singole tessere. È questa la chiave di lettura che si propone in questo lavoro nel quale si descriverà il supporto delle tessere (geologia) e le tessere stesse del paesaggio (comunità vegetali). Nel quarto capitolo saranno inoltre affrontati aspetti floristici, ovvero riguardanti le specie vegetali presenti in questi paesaggi, sottolineandone la ricchezza (biodiversità) e gli elementi di particolare pregio naturalistico.

Lineamenti geologici: il supporto delle tessere

Il territorio di Dolegna del Collio rientra nel sistema geologico più ampio del Collio e delle Valli del Natisone. Si tratta di un'estesa area collinare di recente origine tettonica alternata ad aree planiziali costituite da sedimenti fluviali e colluviali. I rilievi collinari sono incisi da una fitta rete drenante di tipo dendritico i cui rii secondari vanno ad alimentare il fiume Judrio. I crinali sono disposti in orientamento NW-SE con quote massime medie di circa 250 m s.l.m. Così come nell'intero complesso delle Valli del Natisone - Valli del Torre due principali litologie affiorano con affascinanti disegni (pieghe) imposti dagli sforzi tettonici: *Flysch* e strati (megastrati) carbonatici. I due litotipi hanno risposto nel tempo in modo diverso alle forze modellanti dell'erosione e



Tipiche pieghe delle formazioni flyschoidi dei colli orientali del Friuli. Nella foto si possono osservare le ritmi-
che alternanze di arenarie e marne che caratterizzano il *Flysch* di Cormons (Foto Francesco Boscutti).

corrosione; sugli affioramenti della successione flyschoidi si sono generati pendii più dolci con maggior presenza di acque superficiali; le aree con affioramenti carbonatici invece sono caratterizzate da morfologie più impervie, orridi e strapiombi.

Il *Flysch* ('china scivolosa', da una voce dialettale della Svizzera tedesca) è una roccia sedimentaria clastica caratterizzata dalla successione di strati di arenaria e di marne (localmente chiamata *ponca*, sloveno *opôka*) o, più raramente, da strati conglomeratici. La toponomastica locale è intimamente legata a questa tipologia di rocce: il toponimo di Scriò (*Skrljevo*), ad esempio, deriva dalla natura del terreno marnoso e friabile (dallo sloveno *skril* ovvero ardesia, scisto; formazioni metamorfiche con aspetto di stratificazione simile al *Flysch*). La genesi del *Flysch* è iniziata nel Cretaceo superiore (circa 60 milioni di anni fa) e terminata nell'Eocene medio, in un intervallo di tempo superiore a 25 milioni di anni.

In questo lasso di tempo si è depositata una successione di rocce di potenza complessiva superiore ai 4000 m. Localmente la formazione più comune è stata descritta come *Flysch* di Cormons (VENTURINI/TUNIS 1991). La genesi di questa formazione è legata all'orogenesi Alpino-Dinarica, in cui alla fine del Cretaceo, in seguito al sollevamento delle Alpi, iniziò la deposizione di sedimenti erosi dai fiumi in un profondo bacino marino chiamato Bacino Giulio, noto anche come Solco di Tolmino (TUNIS/VENTURINI 1984; VENTURINI/TUNIS 1991). La regione dei colli orientali del Friuli costituisce la fase finale del riempimento del bacino, in cui si alternavano fasi di deposizione diretta dei sedimenti fluviali e sedimenti rimessi in sospensione da frane sottomarine e quindi ridepositati (torbiditi).

Il materiale carbonatico franato nel Bacino Giulio ha dato origine invece alla seconda litologia comune nell'area: i megastrati carbonatici. Già studiati dal FERUGLIO (1929), questi



Vegetazione ripariale del fiume Judrio visto dal ponte dello Schioppettino. In primo piano le fioriture precoci (i gattici) dei salici. La fotografia è stata scattata nel marzo 2021.

megabanchi possono includere anche rocce di grana media e medio-fine note come “pietre piasentine” che caratterizzano l’edilizia tradizionale friulana (CATANI/TUNIS 2000). In zona di affioramento di questi strati non è raro osservare fenomeni di carsismo superficiale come solchi o piccoli campi carreggiati.

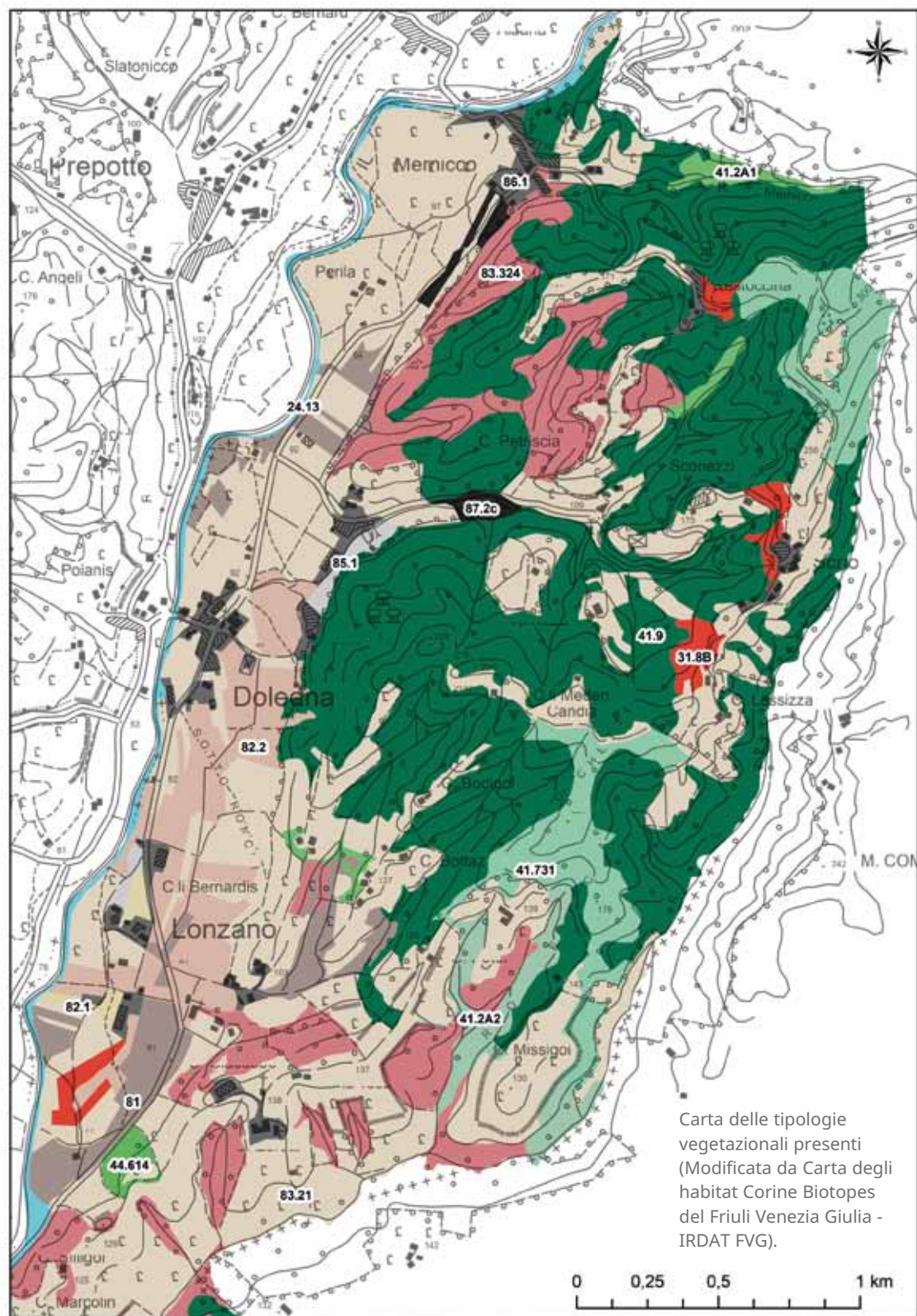
La piana del Judrio è invece costituita principalmente da sedimenti fluvio-glaciali ed alluvionali del Pleistocene superiore (da 160 a 11 mila anni fa) (CARULLI 2006). La genesi si deve al deposito di materiali prevalentemente ghiaiosi e sabbiosi generati dal divagare delle piene del fiume. Nelle aree ai piedi dei rilievi questa formazione è stata ulteriormente coperta dalla deposizione dei sedimenti olocenici ed attuali, operata dall’accumulo di materiale colluviale e dai sedimenti dei rii laterali.

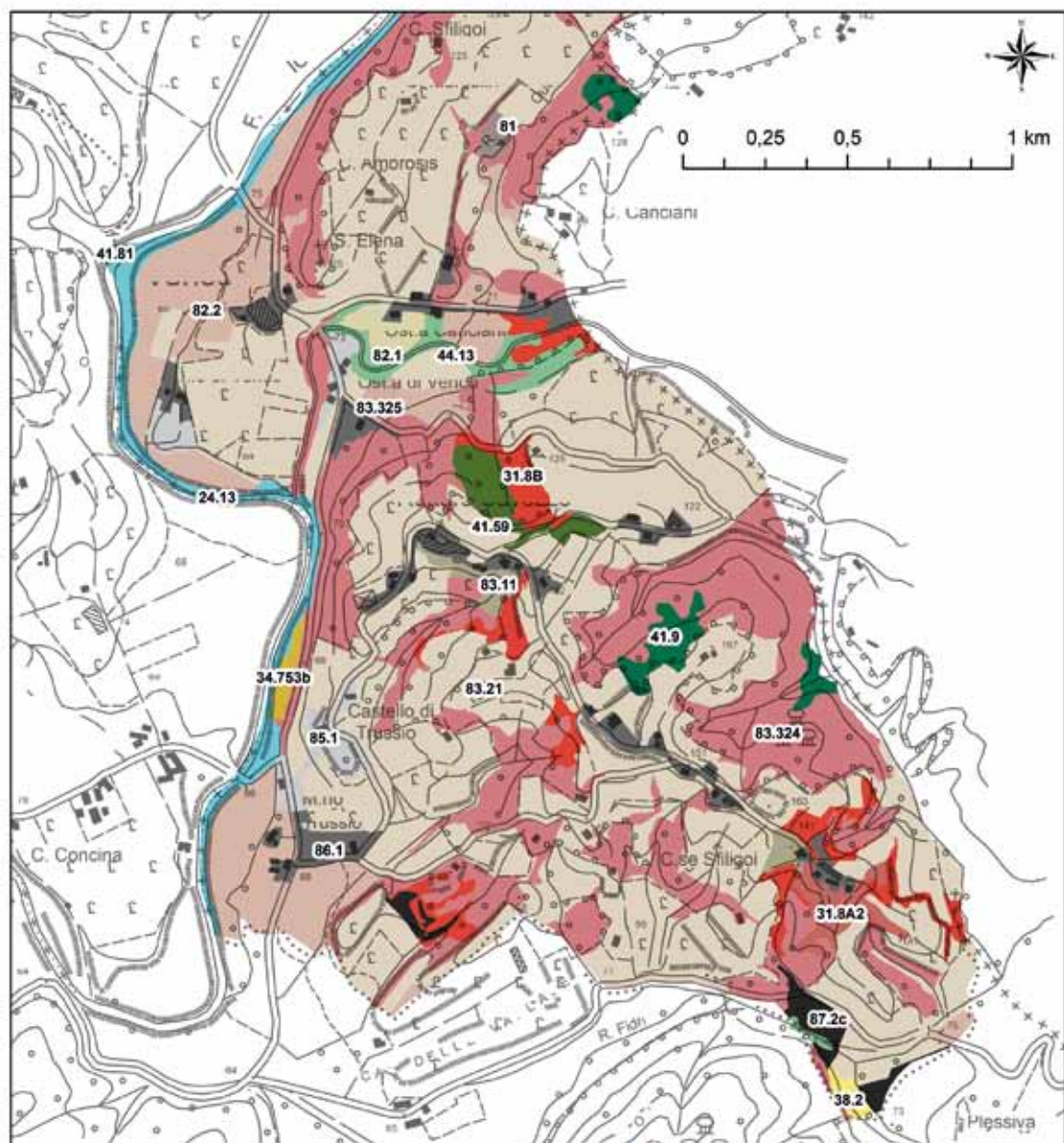
Su queste formazioni hanno agito in maniera diversa gli agenti climatici e vegetazionali dando origine a suoli di natura diversa (pedogenesi). Ad esempio, la litologia flyschoidale con

prevalenza della marna sull’arenaria ha dato origine a morfologie più dolci e a suoli meno acidi, che sono stati inizialmente preferiti per la viticoltura. In contrasto, formazioni con arenarie prevalenti hanno originato versanti più acclivi e meno adatti, in cui il terrazzamento dei versanti ed il riporto di materiale sono la recente soluzione per estendere i vigneti. Dove affiorano rocce carbonatiche i suoli sono molto pietrosi, sottili, neutri o subalcalini, così come quelli dei terrazzi fluviali del Judrio.

La vegetazione: le tessere del mosaico

La vegetazione è per definizione il frutto dell’interazione tra il suolo e il clima generale e locale (microclima e topoclina) di un determinato territorio. Questi due fattori determinano quella che gli studiosi definiscono la vegetazione potenziale, ovvero la vegetazione che si dovrebbe sviluppare in una determinata area al netto del regime dei disturbi ecologici,





Tipologie vegetazionali

- | | |
|--|--|
| 24.13 - Corsi d'acqua: fascia del temolo | 44.13 - Gallerie ripariali e boschi palustri a <i>Salix alba</i> |
| 31.8A2 - Cespuglieti termofili a rovi | 44.614 - Boscaglie ripariali a galleria di pioppo italiano |
| 31.8B - Cespuglieti e siepi submediterranei sudorientali | 81 - Prati permanenti |
| 34.753b - Prati aridi submediterranei xero-mesofili planiziali e prealpini | 82.1 - Seminativi intensivi e continui |
| 38.2 - Prati da sfalcio planiziali e collinari | 82.2 - Aree agricole con elementi naturali residui |
| 41.2A1 - Boschi di carpino bianco e querce a gravitazione illirica | 83.11 - Oliveti |
| 41.2A2 - Boschi di farnia e carpino bianco subgigrofilo illirici della pianura | 83.21 - Vigneti |
| 41.59 - Foreste acidofile di querce dell'Italia orientale | 83.324 - Robinieti |
| 41.731 - Querceto a roverella dell'Italia settentrionale | 83.325 - Impianti di latifoglie |
| 41.81 - Boschi di <i>Ostrya carpinifolia</i> | 85.1 - Grandi Parchi |
| 41.9 - Castagneti | 86.1 - Centri abitati |
| | 87.2c - Formazioni ruderali con specie autoctone |

siano essi naturali o non. Nell'area la vegetazione potenziale corrisponde a boschi misti di latifoglie (BLASI 2010). Una estesa foresta, così come accadeva per la *silva lupanica* della pianura padana, doveva ricoprire l'intero territorio prima della trasformazione innescata dagli insediamenti romani. Ecco quindi come l'uomo, già da tempi antichi, ha determinato un aumento della diversità del paesaggio, introducendo tipi vegetazionali che a queste latitudini e quote sarebbero composti solo da boschi. Lo sfalcio continuo e il pascolo hanno generato i prati e i pascoli, l'agricoltura, i seminativi, i vigneti e gli insediamenti stabili i centri urbani. Queste tessere di origine antropica

si alternano a quelle naturali generando il mosaico della vegetazione che osserviamo oggi-giorno. Per delimitare i tipi vegetazionali presenti è stata utilizzata la nuova versione della Carta degli Habitat Corine Biotopes del Friuli Venezia Giulia, realizzata nel 2017 (IRDAT FVG). Nel comune di Dolegna del Collio sono stati individuati 23 tipi vegetazionali, ricondotti poi a macro categorie in base alla struttura della vegetazione (tabella 1). Circa il 70% della superficie è caratterizzata da tipologie di vegetazioni di origine antropica (centri abitati, aree agricole), la restante superficie è interessata da habitat di tipo naturale o seminaturale. Tra le formazioni naturali i boschi occupano quasi la totalità dell'area

TIPO DI VEGETAZIONE	superficie (ha)	%
<i>Corsi d'acqua principali</i>	25.3	2.0
24.13 - Corsi d'acqua: fascia del temolo	25.3	2.0
<i>Cespuglieti</i>	29.5	2.3
31.8A2 - Cespuglieti termofili a rovi	4.2	0.3
31.8B - Cespuglieti e siepi submediterranei sudorientali	25.3	2.0
<i>Prati stabili</i>	2.3	0.2
34.753b - Prati aridi submediterranei xero-mesofili planiziali e prealpini*	1.2	0.1
38.2 - Prati da sfalcio planiziali e collinari*	1.1	0.1
<i>Boschi di latifoglie collinari e planiziali</i>	335.0	26.3
41.2A1 - Boschi di carpino bianco e querce a gravitazione illirica*	6.9	0.5
41.2A2 - Boschi di farnia e carpino bianco subigrofilo illirici della pianura*	13.0	1.0
41.59 - Foreste acidofile di querce dell'Italia orientale	4.4	0.3
41.731 - Querceto a roverella dell'Italia settentrionale e dell'Appennino centro-settentrionale	42.0	3.3
41.81 - Boschi di <i>Ostrya carpinifolia</i>	0.3	0.0
41.9 - Castagneti*	268.4	21.1
<i>Boschi ripariali</i>	9.2	0.7
44.13 - Gallerie ripariali e boschi palustri a <i>Salix alba</i> *	6.3	0.5
44.614 - Boscaglie ripariali a galleria di pioppo italico*	2.9	0.2
<i>Colture erbacee</i>	118.8	9.3
81 - Prati permanenti	29.6	2.3
82.1 - Seminativi intensivi e continui	5.0	0.4
82.2 - Aree agricole con elementi naturali residui	84.3	6.6
<i>Colture arboree e boschi antropici</i>	694.0	54.4
83.11 - Oliveti	2.9	0.2
83.21 - Vigneti	512.0	40.2
83.324 - Robinieti	177.9	14.0
83.325 - Impianti di latifoglie	1.1	0.1
<i>Aree urbane</i>	60.4	4.7
85.1 - Grandi Parchi	10.7	0.8
86.1 - Città, Centri abitati	41.3	3.2
87.2c - Formazioni ruderali con specie autoctone	8.4	0.7
Totale complessivo	1274.6	100.0

Tabella 1 – Estensione (in ettari e percentuale sul totale) delle tipologie vegetazionali presenti nel comune di Dolegna del Collio, categorie coerenti con la carta degli habitat Corine Biotopes del Friuli Venezia Giulia - IRRAT FVG. Con l'asterisco sono segnalati gli habitat inclusi nell'allegato I della direttiva comunitaria denominata Habitat (92/43).

mentre prati e formazioni arbustive rappresentano il 2,5% della superficie totale.

Nella zona di studio non sono presenti aree protette ai sensi della legge quadro regionale (LR 42 del 1996), tuttavia circa il 20% della superficie è riconducibile ad habitat di interesse comunitario (tabella 1) inclusi nell'allegato I della direttiva comunitaria Habitat (92/43) secondo i seguenti criteri: i) rischio di scomparsa nel loro areale naturale, ovvero ii) presentano un'estensione ridotta a seguito di regressione o per cause naturali, o iii) perché tali habitat costituiscono esempi notevoli e tipici di una o più delle sette regioni biogeografiche europee.

I boschi

Le formazioni boschive sono distribuite soprattutto nella parte settentrionale del territorio sui versanti collinari, dove la morfologia del territorio non ha consentito la messa a coltura.

I castagneti sono la tipologia forestale più comune e si concentrano sui versanti del Candia (o Cime), sopra l'abitato di Dolegna e sui versanti alla sinistra orografica del Rio Mernico, attorno all'abitato di Restocina. Questi boschi sono spesso il frutto della gestione forestale dell'uomo che da millenni ha favorito la diffusione del castagno (*Castanea sativa*) per le sue molteplici attitudini. Lo status indigeno del castagno nel nostro territorio è un dibattito ancora attuale tra i fitogeografi. In passato si riteneva che la specie fosse originaria del bacino sudorientale del Mar Nero (regioni del Ponto e del Caucaso occidentale) e importato e diffuso dai Greci e dai Romani. Secondo teorie recenti si ritiene che la specie presente in Europa prima delle glaciazioni si sia rifugiata in piccole aree montane del Mediterraneo e Caucaso, per poi espandersi in seguito al ritiro dei ghiacci ad opera dell'uomo già a partire dal periodo Neolitico. Nell'area di Dolegna del Collio, la natura acida dei suoli derivati dalla disgregazione del *Flysch* ha favorito la coltivazione e diffusione della specie, a scapito di carpineti e querceti. Un

tempo molte di queste aree erano gestite a selva castanile, un paesaggio agro-forestale tradizionale tipico di molte aree vocate alla coltura della castagna. Esse erano caratterizzate da una copertura forestale rada che permetteva la formazione un compatto cotico erboso. Questo sistema colturale aveva molteplici attitudini fornendo prodotti e materiale alle famiglie contadine. I frutti, le castagne, erano un importante alimento per l'inverno; il legno era impiegato nell'edilizia e nell'industria conciaria (per i tannini); le foglie cadute in autunno venivano raccolte ed utilizzate come lettiera per i bovini; i fiori sono visitati dalle api che producono un miele amaro, ma dalle elevate qualità alimentari; infine il sesto d'impianto rado permetteva almeno due fienagioni di buona qualità. L'abbandono di queste pratiche ha portato a una ricolonizzazione da parte di altre specie arboree. Per questo motivo i castagneti sono molto variabili nella composizione arborea alternando formazioni pure ad aree dominate da specie dei boschi potenzialmente presenti (querceti e carpineti).

Alle pendici dei rilievi, o in valli strette umide e ombrose (forre), dove i suoli sono più profondi per l'accumulo di materiale colluviale e l'umidità dell'aria è elevata, si possono trovare consorzi forestali caratterizzati principalmente dall'abbondanza di carpino bianco (*Carpinus betulus*) e altre specie di latifoglie



Le bassure umide, qui tra Ruttars e Vencò, inadatte alla vite, favoriscono il formarsi di vegetazione boschiva igrofila. La fotografia è stata scattata nell'aprile 2021.

mesofile come il frassino maggiore (*Fraxinus excelsior*), l'acero montano (*Acer pseudoplatanus*), la farnia (*Quercus robur*), il ciliegio (*Prunus avium*) e il tiglio (*Tilia cordata* e *T. platyphyllos*). Nell'area, i carpineti sono presenti lungo i versanti destri del Rio Mernico e nella parte alta del bacino del rio Cornizza / Cuarnice. Gli arbusti sono pochi, dominati dagli alberi di grandi dimensioni, tra essi si possono riconoscere il sambuco (*Sambucus nigra*) e il nocciolo (*Corylus avellana*). Questi boschi, come i castagneti, raccolgono fioriture primaverili spettacolari di un gruppo di piante con particolari strutture sotterranee (bulbi, rizomi): le geofite. Queste, come il dente di cane (*Erythronium dens-canis*) e l'anemone trifogliata (*Anemonoides trifolia*), devono affrettare la fioritura prima dell'emissione delle foglie degli alberi che limitano la disponibilità di luce al sottobosco. Un altro elemento tipico di questi boschi è l'abbondanza delle felci (*Asplenium scolopendrium*, *Polystichum setiferum*, *Dryopteris filix-mas*) e dei muschi (briofite), organismi antichi che necessitano di elevata umidità nell'aria per riprodursi. Nel sottobosco si possono trovare anche alcune specie caratteristiche, ovvero che si incontrano costantemente e principalmente in questa tipologia forestale, come l'asaro europeo (*Asarum europaeum*), l'aglio orsino (*Allium ursinum*) e il sigillo di Salomone (*Polygonatum odoratum*).

Dove gli affioramenti rocciosi sono prevalentemente calcarei o nelle zone cacuminali dei colli, i suoli sono superficiali, molto permeabili, quindi aridi e poveri di nutrienti per le piante. Qui si instaurano consorzi forestali dominati da specie frugali come carpino nero (*Ostrya carpinifolia*), roverella (*Quercus pubescens*) e orniello (*Fraxinus ornus*). Queste formazioni, denominate querceti a roverella, si trovano in corrispondenza dei crinali del Ronchetto e sopra l'abitato di Restocina. In questi boschi, gli alberi, più radi e di minori dimensioni, lasciano spazio a piante arbustive e erbacee che tollerano o amano la luce. Sono



Due geofite frequenti nei carpineti collinari: il dente di cane (*Erythronium dens-canis*), in alto, e l'anemone trifogliata (*Anemonoides trifolia*), in basso (foto Francesco Boscutti).

boschi generalmente a regime ceduo e tra gli arbusti, in primavera, possiamo ammirare le fioriture gialle del corniolo (*Cornus mas*), che in estate matura drupe rosse utilizzate per confetture e altre preparazioni, della rosa canina (*Rosa canina*) e del biancospino (*Crataegus monogyna*). La flora del sottobosco assomiglia a quella della boscaglia carsica e dalmata, per la penetrazione settentrionale di specie a gravitazione illirica come la sesleria d'autunno (*Sesleria autumnalis*). Altre specie tipiche di questi boschi sono il ciclamino delle Alpi (*Cyclamen purpurascens*), la cicerchia primaticcia (*Lathyrus vernus*), il giaggiolo susinario (*Chamaeiris graminea*) e l'erba trinità (*Hepatica nobilis*). Questa ultima è una specie di ridotte dimensioni con



Due specie frequenti nei querceti a roverella e carpino nero: il giaggiolo susinario (*Chamaeiris graminea*), in alto, e l'erba trinità (*Hepatica nobilis*), in basso (foto Francesco Boscutti).

graziosi fiori blu violacei, riconoscibile per le caratteristiche foglie trilobe. La specie è nota per le supposte proprietà farmacologiche, probabilmente risalenti alla rinascimentale teoria delle “Signatura” che vedeva nella forma e nel colore della pagina inferiore delle foglie un “legame terapeutico” col fegato. In penombra si possono trovare l'erba limona (*Melittis melissophyllum*), con tipici fiori bianchi e nota per diverse proprietà officinali e il vistoso giglio di San Giovanni (*Lilium bulbiferum*).

Dove il calcare è meno presente e i suoli assumono un carattere più acido la roverella viene sostituita dal rovere (*Quercus petraea*), come ad esempio nella zona boscata posta sopra l'abitato di Ruttars, o raramente dal cerro (*Quercus*

cerris), da cui l'etimologia della località Cerò. Sulle rive del fiume Judrio, così come quelle del torrente Reca e del rio Fidrì, si sviluppano boschi ripariali che amano la frequente inondazione (igrofilo). Queste formazioni sono dominate da pioppo nero (*Populus nigra*) e salice bianco (*Salix alba*), e dove i suoli sono più umidi da ontano nero (*Alnus glutinosa*) (POLDINI et alii 2011). Nello strato arbustivo compaiono ancora il pioppo e il salice, accompagnati dalla sanguinella (*Cornus sanguinea*), dal biancospino (*Crataegus monogyna*), dall'olmo (*Ulmus minor*) e dall'edera (*Hedera helix*).

Formazioni arbustive e pre-boschive

Le formazioni arbustive e pre-boschive, chiamate anche mantelli, rappresentano stadi di transizione di incespugliamento dei prati oppure sono generate dal degrado delle formazioni forestali preesistenti. I cespuglieti sono presenti comunemente nelle zone di transizione tra boschi e coltivi (fasce ecotonali) che nell'area sono distribuite soprattutto nella parte meridionale compresa tra gli abitati di Vencò e Ruttars. L'assenza dello strato arboreo determina una maggiore disponibilità luminosa per le comunità, favorendo un aumento di specie erbacee eliofile (che amano la luce). Fra le specie di arbusti più comuni si trovano il biancospino (*Crataegus monogyna*), il ligustro (*Ligustrum vulgare*) e la sanguinella (*Cornus sanguinea*), le impenetrabili sodaglie a rovi (*Rubus caesius*, *Rubus ulmifolius*) e la rosa canina (*Rosa canina*).

I prati

Un prato è una comunità vegetale dominata da piante erbacee, in cui sono abbondanti le forme graminoidi (piante con foglie strette come graminacee, piccoli giunchi e carici). Questo tipo di vegetazione può formarsi per ragioni ecologiche naturali (praterie primarie), come nel caso delle praterie alpine, o



Formazioni forestali ripariali a salice bianco (*Salix alba*) e pioppo (*Populus nigra*) ripariali nell'area golenale del fiume Judrio. I terrazzi fluviali ospitano coltivazioni e importanti lembi di prati stabili.

per ragioni antropiche (praterie secondarie), come nel caso dei prati e pascoli che l'uomo ha ricavato nei secoli dalla deforestazione a basse quote. I prati presenti nel territorio di Dolegna del Collio afferiscono a questa seconda categoria. Pur essendo un sistema generato dalle attività umane, queste praterie rappresentano uno degli ecosistemi più ricchi di biodiversità a livello mondiale. Tra i fattori ecologici che determinano la diversità dei prati è determinante la complessità geologica dell'area. All'apice dei colli o dove emergono importanti bancate calcaree, i terreni diventano meno profondi, l'acqua e i nutrienti sono meno disponibili e si formano le comunità dei prati aridi, ecosistemi non molto produttivi che tuttavia sono un vero e proprio scrigno di biodiversità. Questi ambienti sono comuni

anche in altre aree della regione, come l'alta pianura friulana, dove vengono storicamente chiamati magredi, o sul Carso, dove prendono il nome di landa. Questi prati sono caratterizzati dal forassacco eretto (*Bromopsis erecta*), dal nome latino della specie, vengono spesso indicati come brometi (CHIAPELLA FEOLI/POLDINI 1993). Oltre alla specie dominante troviamo la scorzonera villosa (*Gelasia villosa*) e la lupinella dei colli (*Onobrychis arenaria*). Questi prati sono le formazioni vegetali con maggior concentrazione e abbondanza di orchidee spontanee nelle Alpi sudorientali; in primavera si possono osservare l'orchide minore (*Anacamptis morio*) e l'orchide tridentata (*Neotinea tridentata*).

Molto rara l'ofride fior d'api (*Ophrys apifera*), in cui il labello imita il dorso della femmina

dell'insetto che le impollina, così i maschi, attratti e ingannati dalla forma e dall'odore, garantiscono la fecondazione del fiore.

Nelle aree umide e su terreni concimati si possono trovare i prati fertili, contraddistinti da alte erbe appartenenti alla famiglia delle Poaceae (ex Graminaceae), quali l'erba altissima (*Arrhenatherum elatius*), la fienarola (*Poa pratensis* e *P. trivialis*) e l'erba mazzolina (*Dactylis glomerata*). Altre specie caratteristiche sono il trifoglio dei prati (*Trifolium pratense*), il loticino (*Lotus corniculatus*), la margherita (*Leucanthemum ircutianum*) e la centaurea (*Centaurea nigrescens*). I prati umidi e sortuosi, un tempo più diffusi nelle bassure intra collinari poi bonificate, oggi sono limitati a piccoli lacerti.



Il fiore dell'ofride fior d'api (*Ophrys apifera*) specie rara, presente in prati aridi (magredi) (foto Francesco Boscutti).



Vista invernale di una bassa umida bonificata ai confini meridionali del comune, lambiti sulla sinistra da un'ansa del rio *Fidri*; si possono osservare le regolarie e frequenti scoline realizzate per drenare le acque.

La vegetazione antropica

La vegetazione antropica include i centri abitati e le aree coltivate. La flora urbana dei centri abitati raccoglie le specie che meglio si sono adattate a vivere a stretto contatto con l'uomo, piante adatte ai frequenti sfalci dei giardini o capaci di crescere nelle fessure dei selciati o di muri, come la vetriola minore (*Parietaria judaica*) (BOSCUCCI et alii 2009).

I vigneti sono sicuramente le aree coltivate meglio rappresentate, in cui l'effetto delle pratiche culturali associate ai terreni ha selezionato una vegetazione caratteristica particolarmente minacciata dall'intensificarsi degli interventi agronomici. I vigneti tradizionali sono inerbiti e gestiti solo con lo sfalcio,



La vetriola minore (*Parietaria judaica*, a sinistra) colonizza le fessure dei manufatti nei centri abitati mentre il becco di grù comune (*Erodium cicutarium*, a destra) è una specie caratteristica dei vigneti inerbiti ancora gestiti in maniera estensiva (foto Francesco Boscutti).

favorendo la presenza di specie caratteristiche come il geranio malvaccino (*Geranium rotundifolium*), il becco di gru comune (*Erodium cicutarium*) e alcune geofite come l'aglio delle vigne (*Allium vineale*). Al contrario i vigneti a gestione intensiva, soggetti a continue lavorazioni o diserbi del terreno, sono caratterizzati da un'elevata presenza di specie aliene invasive (POLDINI et alii 1998, BOSCUCCI et alii 2018). Tra le formazioni antropiche sono inclusi anche i boschi a robinia (detta più comunemente acacia, *Robinia pseudoacacia*). Questa è una specie nordamericana, da noi presente da alcuni secoli, che nel tempo è stata favorita dalla gestione forestale dell'uomo per la sua utilità quale fonte di legna da ardere e per ricavarne pali di sostegno per i vigneti, sostituendo vaste superfici dei boschi nativi. La robinia si trova come pianta invasiva e marginale nei boschi sub-naturali, ma può formare boschi monospecifici (robinieti) che favoriscono l'entrata di specie nitrofile nel sottobosco come il sambuco nero (*Sambucus nigra*) e la falsa ortica maggiore (*Lamium orvala*).

La flora

La diversità del paesaggio di Dolegna del Collio si riverbera anche sulla ricchezza di specie vegetali presenti. Dati di letteratura e inediti riguardanti la cartografia floristica del Friuli Venezia Giulia (POLDINI 2002; Martini F., Bertani G., Bruna A., Danelutto A., Pavan R., Peruzovich C. in sched.) riportano per l'area più di 500 specie vascolari. Tra queste spicca la presenza di alcune entità rare in regione come ad esempio il vischio (*Viscum album*), segnalato per la località Molino di Trussio, relativamente frequente in Slovenia e divenuta molto rara in Friuli. Il vischio è una pianta tossica che cresce come emiparassita di numerosi alberi di latifoglie. La pianta è in grado di compiere la fotosintesi, ma necessita di acqua, sali minerali e soprattutto composti azotati ottenuti dall'ospite tramite austori che si infiltrano nei suoi tessuti. Nei carpineti



Orchide purpurea (*Orchis purpurea*), rara orchidacea presente nel territorio di Dolegna del Collio (foto Francesco Boscutti).

troviamo alcune popolazioni del raro ed endemico (che cresce solo in un'areale ristretto) ranuncolo di Gortani (*Ranunculus gortanii*). Al margine dei boschi che si trovano sopra la località di Lonzano è presente la vistosa orchide purpurea (*Orchis purpurea*) da annoverarsi tra le specie più interessanti.

Il territorio di Dolegna del Collio e le aree contermini orientali della regione sono un crocevia per specie animali e vegetali, canale di re-immigrazione delle specie rifugiate nei Balcani dopo il ritiro dei ghiacciai. Qui si trovano alcune delle stazioni più settentrionali in regione di specie orientali, definite illiriche dal nome antico dell'area balcanica, già provincia romana. Tra queste ricordiamo il grazioso citiso di Zanoni (*Argyrolobium zanonii*) e la viperina ingannevole (*Onosma pseudoarenaria*) molto comuni sul Carso e nei territori dalmati. Lo studio della flora permette anche di valutare alcuni aspetti del cambiamento ambientale del territorio. Pubblicazioni storiche infatti segnalano l'estinzione locale di alcune specie particolarmente rare legate alla scomparsa di ambienti umidi e palustri, oggetto di feroci

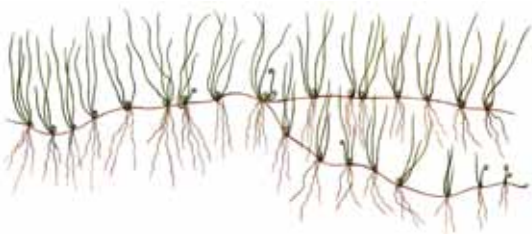
piani di bonifica attuati alla metà del secolo scorso. Il Pospichal (1897) segnalava per l'area del rio *Fidri* (Fedrigo in alcune carte) la presenza della rincospora bianca (*Rhynchospora alba*), una specie a vasta distribuzione nell'emisfero boreale, che un tempo era molto più diffusa anche in tutta la Pianura Padana dove è oggi rarissima e quasi ovunque estinta a causa delle bonifiche. Nelle stesse zone Arrigo LORENZI (1905) descriveva con dovizia le peculiarità di flora e fauna delle zone paludose delle vallecicole dei colli, chiamati *ualmacis*; in corrispondenza di uno di questi, risalendo il rio *Fidri* (Fedrigo), segnalava la presenza di boschi a ontano nero (*Alnus glutinosa*) al margine dei quali si trovava un esteso popolamento di pilularia comune (*Pilularia globulifera*), una rarissima specie a distribuzione boreale segnalata per molte regioni d'Italia, ma non più osservata in tempi recenti. L'unica segnalazione storica per il Friuli è proprio riconducibile al territorio di Dolegna.

Osservare la flora però permette di tracciare anche traiettorie future come nel caso delle specie aliene invasive che potranno drasticamente aumentare nei prossimi decenni, se fenomeni come il consumo di suolo o i cambiamenti climatici non saranno contenuti. Una specie aliena è una specie introdotta in maniera volontaria o involontaria dall'uomo in un'area estranea a quella spontanea di crescita. Alcune di queste sono considerate invasive e concorrono alla riduzione della biodiversità locale sostituendo le specie locali. Tra queste alcuni alberi possono trasformare il territorio, cambiando fisionomia al paesaggio (BUCCHERI et alii 2019). Ad esempio la robinia (*Robinia pseudo-acacia*) di cui già scritto e l'ailanto (*Ailanthus altissima*), di origine asiatica. Anche alcune specie erbacee sono molto dannose, come il senecione sudafricano (*Senecio inaequidens*) che si insedia nei prati aridi dei quali abbassa il valore poiché contiene sostanze tossiche, o la cespica annua (*Erigeron annuus*), sempre presente dove il terreno viene rimaneggiato. La nomenclatura floristica utilizzata in que-

sto contributo segue quanto proposto negli aggiornamenti alla lista di riferimento per la Flora italiana (BARTOLUCCI et al., 2018; GALASSO et alii 2018).

Un paesaggio da curare

Il paesaggio vegetale di Dolegna del Collio rispecchia fedelmente quanto è accaduto e sta accadendo nel rapporto tra natura e uomo, in cui le attività agricole hanno arricchito nei secoli la varietà e armonia del paesaggio. Come però avviene in natura gli equilibri raggiunti sono vulnerabili e una loro modifica può portare a cambiamenti difficilmente recuperabili, abbassando la capacità di resilienza del territorio. Il paesaggio è quindi un equilibrio da mantenere e curare. La cura del verde è la cura del paesaggio, necessario per mantenere efficienti gli ecosistemi, ma anche la qualità dell'ambiente in cui viviamo; la tradizione viticola del Collio si regge su questi equilibri. In passato la distribuzione dei vigneti si adeguava attentamente alle disponibilità del territorio, seguendo la morfologia dei colli, la scelta dei suoli, concentrando i vigneti in ronchi ben esposti e poco acclivi, lasciando spazio nel paesaggio alle tessere boschive e prative.



La rarissima *Pilularia globulifera* di cui Arrigo Lorenzi scoprì un esteso popolamento presso il rio *Fidri* a inizio del secolo scorso. La pilularia è una felce molto particolare. Le strutture sferiche alla base delle fronde sono gli organi riproduttivi; nelle pteridofite come le felci qui si formano e si liberano le spore che hanno le stesse funzioni dei semi nelle piante con fiori. Il nome *pilularia* viene dal latino *pilula* che significa 'pillola, bacca, pallottola', mentre *globulifera* significa 'che porta globuli': entrambi i termini si riferiscono alla forma globosa degli organi riproduttivi (sporocarpi).

L'industrializzazione dell'agricoltura sta spingendo la produzione vinicola alla ricerca di nuovi terreni con intensi rimodellamenti dei versanti, anche di quelli a bacio. La spinta verso la monocultura che, a tratti, si legge anche nei territori di Dolegna, rischia di innescare la monotonia del paesaggio, indicando un deperimento anche delle sue proprietà ambientali. La stessa gestione dei vigneti con le continue lavorazioni del terreno e l'uso di

erbicidi sta modificando le comunità vegetali tradizionali (agrocenosi) che hanno un particolare valore culturale oltre che naturalistico. In un momento storico in cui i prodotti agroalimentari sono sempre più riconosciuti e premiati in ottica di qualità e sostenibilità ambientale, è necessario porre attenzione alla cura del paesaggio e alla gestione sostenibile del territorio per non danneggiare l'eredità che quest'angolo di Friuli ci ha consegnato.

Bibliografia

- BARTOLUCCI et alii 2018 = F. Bartolucci, L. Peruzzi et alii, *An updated checklist of the vascular flora native to Italy*, «Plant Biosystems - An International Journal Dealing with all Aspects of Plant Biology», 152 (2018), pp. 179-303.
- BLASI 2010 = C. Blasi, *La vegetazione d'Italia, con carta delle serie di vegetazione in scala 1: 500,000*, Roma, Palombi, 2010.
- BOSCUCCI et alii 2009 = F. Boscutti, F. Martini et alii, *Flora vascolare spontanea di Cividale del Friuli (NE Italia)*, «Gortania», 31 (2009), pp. 37-52.
- BOSCUCCI et alii 2018 = F. Boscutti, M. Sigura et alii, *Exotic plant invasion in agricultural landscapes: A matter of dispersal mode and disturbance intensity*, «Applied Vegetation Science», 21 (2018), pp. 250-257.
- BUCCHERI et alii 2019 = M. Bucchini, F. Boscutti et alii, *La flora aliena nel Friuli Venezia Giulia*, «Gortania», 40 (2019), pp. 7-78.
- CARULLI 2006 = G.B. Carulli, *Carta Geologica del Friuli Venezia Giulia in scala 1: 150.000*, Firenze, Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, S.E.L.C.A., 2006.
- CATANI/TUNIS 2000 = G. Catani, G. Tunis, *Caratteristiche sedimentologiche dei megabanchi carbonatici paleogenici del Bacino Giulio (Valli del Natisone, Friuli orientale)*, «Studi Trentini di Scienze Naturali. Acta Geologica», 77 (2000), pp. 81-102.
- CHIAPELLA FEOLI/POLDINI 1993 = L. Chiapella Feoli, L. Poldini, *Prati e pascoli del Friuli (NE Italia) su substrati basici*, «Studia Geobotanica», 13 (1993), pp. 3-140.
- COSTANZA et alii = R. Costanza, R. d'Arge et alii, *The value of the world's ecosystem services and natural capital*, «Nature», 387 (6630) (1997), pp. 253-260.
- FERUGLIO 1929 = E. Feruglio, *Note illustrative della Carta Geologica delle Tre Venezie. Foglio "Udine"*, Ministero dei Lavori Pubblici - Ufficio Idrografico del R. Magistrato alle Acque - Sezione Geologica, Padova, Società Cooperativa Tipografica, 1929.
- GALASSO et alii 2018 = G. Galasso, F. Conti et alii, *An updated checklist of the vascular flora native to Italy*, «Plant Biosystems - An International Journal Dealing with all Aspects of Plant Biology», 152 (2018), pp. 556-592.
- LORENZI 1905 = A. Lorenzi, *La sorgente del Clapuç presso Ruttars nel Collio*, «In Alto», 16 (1905), pp. 18-191.
- PIGNATTI 1994 = S. Pignatti, *Ecologia del Paesaggio*, Torino, UTET, 1994.
- POLDINI et alii 1998 = L. Poldini, G. Oriolo, G. Mazzolini, *The segetal vegetation of vineyards and crop fields in Friuli-Venezia Giulia (NE Italy)*, «Studia Geobotanica», 16 (1998), pp. 5-32.
- POLDINI 2002 = L. Poldini, *Nuovo Atlante Corologico delle Piante Vascolari nel Friuli-Venezia Giulia*, Udine, Regione Autonoma Friuli-Venezia Giulia, 2002.
- POLDINI et alii 2011 = L. Poldini, M. Vidali, P. Ganis, *Riparian Salix alba: Scrubs of the Po lowland (N-Italy) from European perspective*, «Plant Biosystems», 145 suppl. (2011), pp. 132-147.
- TUNIS/VENTURINI 1984 = G. Tunis, S. Venturini, *Stratigrafia e sedimentologia del flysch maastrichtiano-paleoceno del Friuli orientale*, «Gortania, Atti del Museo Friulano di Storia Naturale», 6 (1984), pp. 5-58.
- VENTURINI/TUNIS 1991 = S. Venturini, G. Tunis, *Nuovi dati stratigrafici, paleo-ambientali e tettonici sul Flysch di Cormons (Friuli orientale)*, «Gortania, Atti del Museo Friulano di Storia Naturale», 13 (1991), pp. 5-30.

Siti consultati

<http://irdat.regione.fvg.it/consulatore-dati-ambientali-territoriali/> - IRDAT FVG, Catalogo dei dati ambientali e territoriali, consultazione del patrimonio informativo regionale di carattere ambientale e territoriale.

La viticoltura nel comune di Dolegna

Carlo Petrussi

Dal ronco arborato all'attuale specializzazione

Le colline di Dolegna dal punto di vista pedologico sono rilievi eocenici (*Flysch*) con un'alternanza irregolare di livelli di marna e arenaria e nei fondivalle sono presenti depositi sottili legati ai ruscellamenti

collinari. La piccola pianura alluvionale del Judrio presenta depositi più o meno grossolani in relazione alle anse del fiume. La temperatura media del territorio è di 12°-13°C; la zona di Mernico è più fresca rispetto a quella di Ruttars. Le precipitazioni medie annue si aggirano sui 1600 mm; luglio e agosto sono i mesi con minor piovosità e spesso la pia-



In questo documento del 1769 gentilmente trasmessoci dallo storico Claudio Mattaloni si contabilizza un *Vino Schiavo* nella *Villa di Dolegna Stato Austriaco*. Sappiamo solo che era un *vino negro*. Non sappiamo se il nome fosse dovuto a una produzione in luoghi in cui si parlavano dialetti all'epoca detti "schiavi", oppure se tale vino fosse prodotto con uve dette "schiave". Uve con tale nome, provenienti da vitigni assai diversi, erano in passato diffuse in Lombardia, Emilia, Veneto e Trentino, per la nostra regione si ha una sinonimia tra Ribolla, gialla e verde, e Schiava nel *Catalogo delle viti del Regno Veneto* compilato dal conte Pietro di Maniago nel 1823, ma in seguito non si sono rinvenute altre testimonianze scritte.

Sagre della Ribolla a Dolegna

Nella terza domenica di ottobre si teneva a Dolegna la *sagre de Ribuele*. Ne siamo informati dall'almanacco «Strolic furlan» a partire dal 1931 (a pagina 55) fino al 1956 (a pagina 123). La sagra, però, doveva risalire ad anni prima perché è citata nella guida che riguarda Gorizia con le vallate dell'Isonzo e del Vipacco uscita nel 1930 (pag. 246): «Nell'ottobre di ogni anno si celebra la festa della *ribolla*». Ne parla anche Chino Ermacora in *Vino all'ombra* (1942, p. 160): «L'osteria di Toròs [...] meta infallibile delle brigate nei giorni di festa, e specialmente nella terza domenica di ottobre, quando Dolegna chiama con le sue campane argentine alla festa della *Ribolla*».

Nei primi anni Novanta del secolo scorso ci fu una breve ripresa con la *Fieste de Ribuele* che si tenne per un paio di anni, ma la pur interessante esperienza non ebbe seguito.



Vecchia vite di Ribolla moltiplicata per propaggine sui ronchi di Scriò.

nura presenta la necessità di essere irrigata. Attualmente con la costruzione di laghetti artificiali la microirrigazione dei vigneti sta diventando una realtà.

Il territorio comunale si estende su 1243 ettari dei quali 710 vitati (57%).

Origini antiche

La viticoltura di Dolegna del Collio, come nel resto della nostra regione, ha origini antiche. In un documento dell'abbazia di Rosazzo (*Abbatiae S. Petri de Rosacio*), datato 15 luglio 1496, troviamo un elenco di beni che fanno riferimento a privilegi patriarcali del 1060 e 1075 nei quali si accenna alla coltivazione della vite e degli olivi a Cividale, sui ronchi di Brazzano e a Cormons. Il 29 agosto 1526 l'Abbazia diede in locazione 6 ronchi a Mernico (*Locatio ronchi in Mernich*) nella quale si fa riferimento alle località di Cerò, Restocina e Cruignizza. Altri 7 ronchi vengono locati nel 1549. Interessante un documento, sempre dell'abbazia di Rosazzo, datato 21 agosto 1770, che conferisce a due pubblici periti (Francesco Cabassi e Simon Corubolo) la valutazione dei danni in due fondi locati sul "Monte di Mernico" dove le vite sono state estirpate o seriamente danneggiate.

La viticoltura del passato era infeudata alla collina, nei pressi delle case coloniche e delle

borgate, in quanto preziosa per i locatari e come tale doveva essere controllata e protetta da ogni negatività esterna o interna alla proprietà. Le zone pianeggianti erano destinate ai pascoli e alle colture estensive.

I vitigni

Quali i vitigni coltivati? Difficile dare una risposta, centinaia erano i vitigni antichi del territorio derivanti da seme o importati da altre zone, il Friuli è sempre stato una porta aperta dell'est. Delle indicazioni parziali, ma precise, le troviamo nella "Relazione intorno al IV Congresso enologico austriaco" tenutosi a Gorizia dal 16 al 20 settembre 1891. Dopo l'oidio e la peronospora, la fillossera stava distruggendo i vigneti europei e anche qui si cercava la strada migliore per superare il problema rinnovando nel contempo la piattaforma ampelografica del territorio.

Il professor Carlo Mader docente all'Istituto provinciale agrario di San Michele all'Adige consigliava l'innesto su viti americane descrivendone le varie tipologie. I vitigni antichi da salvare e ritenuti idonei per vini di qualità nel Collio furono: Ribolla, Verduzzo Friulano, Cividino, Picolit, Refosco, Terrano d'Istria, Corvino. Nel contempo si invitavano le aziende a introdurre nuovi vitigni: Sauvignon Blanc, Semillon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Riesling, Traminer, Silvaner, Riesling Italico, Chasselas Blanc, Chasselas Rosé, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (Carmenère), Malbec, Merlot, Pinot Nero, Franconia, Portoghese blauer. Il Sémillon, il Silvaner, gli Chasselas Blanc e Rosé, il Malbec e il Portoghese hanno lasciato solo qualche traccia nella viticoltura della zona. Non si parlò dello Schioppettino perché il vitigno era coltivato solo nelle zone adiacenti a Dolegna, Albana e Prepotto. In quel periodo iniziò anche l'introduzione degli ibridi americani, Isabella Bianca e Nera, Noah, York Madeira, Clinto, Jacques, Seibel e tanti altri. Producevano molto e a basso costo, dando un vino adatto alle necessità della popolazione per un consumo



Alcuni vitigni che hanno fatto la storia della viticoltura locale. Sopra: la Ribolla gialla, tornata di gran moda e Ribolla nera con cui si fa il vino detto Schioppettino (ora anche per il vitigno prevale quest'ultimo nome).

Sotto il Tocai (il nome "Friulano" è relativo al vino, non alla vite) e il Franconia, noto anche come Blaufränkisch, un vitigno rustico e produttivo, adatto alla viticoltura del recente passato quando la quantità contava per la produzione di vini da pasto.

La Ribolla gialla e lo Schioppettino sono vitigni di qui, la prima ha la sua culla nel Collio, il secondo nei comuni di Dolegna e Prepotto. Il Tocai è di origine francese, il Franconia è arrivato dall'Austria.

Tutte le immagini sono tratte dall'*Atlante ampelografico* di Guido Poggi (1939) e sono opera di Tiburzio Donadon, lo stesso pittore che decorò la chiesa di San Giuseppe di Dolegna.

corrente. Il cambio varietale fu lento ma inesorabile e, se diamo una scorsa ai vitigni innestati nel vivaio di Gagliano che riforniva di barbatelle anche questa zona, ne abbiamo una conferma. La prima guerra mondiale e la gelata del 1929 distrussero le vigne e gli olivi con danni irreparabili. Iniziò, così, un primo abbandono delle terre, Francia e Argentina erano le mete preferite degli emigranti.

Viticoltura tradizionale

Come sopra accennato, la coltivazione della vite era nata in collina nelle zone correttamente esposte (mai a nord), la sistemazione dei terreni (terrazzamenti con un filare) era

fatta durante l'inverno con pala e piccone e seguiva rigorosamente dettami agronomici che sono sempre validi e che oggi vengono rivalutati. Veniva rispettata la stratificazione del terreno, venivano asportate ceppaie e radici per evitare problemi di marciumi alle future viti, il controllo delle acque profonde e superficiali era attento e preciso. Le vigne dei singoli coloni erano di piccole dimensioni, qualche centinaio di viti, ed erano composte da diversi vitigni messi a dimora quasi sempre in modo irregolare lungo i filari. In questo modo si riducevano i rischi produttivi. Anche oggi molti agricoltori evitano di concentrare le vigne e i vitigni in una sola località per ridurre i rischi aziendali. Nell'Ottocento la

coltivazione della vigna raggiunse la pianura: una viticoltura promiscua a filari sparsi posti ai margini degli appezzamenti, oltre che lungo le strade e i fossi. I gelsi fungevano da sostegno e i vitigni coltivati erano quasi sempre gli ibridi, ogni tanto comparivano il Tocai e lo Schioppettino. Quest'ultimo era sempre presente nei bersò (pergole) delle case rurali di Mernico e Collobrida (Golo Brdo). Ricordiamo per inciso che le case rurali, tanto quelle dei borghi che dei casali sparsi, erano costruite con marna che veniva recuperata durante la sistemazione dei terreni, e spesso anche da piccole cave locali. Talvolta la



I laghetti collinari come questo di Vencò consentono la microirrigazione dei vigneti: può essere una risposta al verificarsi sempre più frequente di estati siccitose. La fotografia è anche una occasione per osservare la splendida esposizione di Ruttars, che, al di là dell'aspetto paesaggistico, ne fa un'area ad alta vocazione per vini di qualità.

marna lavorata a lastre sottili poteva essere utilizzata per la copertura dei tetti.

Il ronco arborato

Le vigne in collina avevano un'importante caratteristica che deve essere sottolineata: erano frammiste a piante da frutto, andando a formare il cosiddetto "ronco arborato". Le piante da frutto di questo territorio erano soprattutto meli, peri, fichi, susini, ciliegi ai quali, nel secolo scorso, si aggiunse il cachi. Queste piante erano molto importanti per il consumo aziendale, essenziali per ottenere moneta corrente con la vendita nei mercati locali tra i quali Cormòns e Cividale. La frutta adatta al mercato, cioè quella non deteriorata, veniva raccolta il giorno precedente alla vendita, mentre quella facilmente deperibile era raccolta il giorno stesso, ma molto presto al mattino. Se le piante erano molto alte, e con la scala non si potevano raggiungere i frutti, questi venivano fatti cadere grazie all'uso di adatte pertiche, con l'accortezza di farli atterrare su della paglia preventivamente distribuita.

Se il prodotto era limitato si trasportava con una bicicletta sulla quale veniva applicato un porta cesti, altrimenti si utilizzavano delle carrette. Al mercato andavano le donne e molto spesso le ragazze; queste con i proventi della vendita acquistavano stoffe per la loro dote. Era una frutticoltura diversa dall'attuale, completamente familiare, dove ogni colono moltiplicava le proprie piante con arte e maestria. Si prelevavano dai boschi le piante selvatiche sulle quali innestare le varietà che interessavano. Il materiale genetico era aziendale o frutto di scambi con altri agricoltori. Tutti erano maestri d'innesto e si propagavano le specie e le varietà adatte a mantenere inalterata la potenzialità produttiva aziendale che era correlata alle esigenze del mercato locale e alle caratteristiche pedoclimatiche dei terreni. Il paesaggio rimaneva inalterato nel tempo.

Le piante da frutto erano molto grandi, una volta si diceva "a pieno vento", con le prime



In questa fotografia, presa sotto Ruttars, possiamo constatare l'accuratezza con cui sono sistemati i fronti collinari; vediamo le sistemazioni classiche a girapoggio, a spina e a cavalcapoggio che seguono le curve di livello dell'orografia. Il casolare abbandonato è un muto testimone della diaspora che nel passato, anche quello non molto lontano, ha caratterizzato queste zone di collina.

branche distanti dal suolo onde prevenire furti. Per la raccolta erano quindi necessarie lunghe scale a pioli e una buona esperienza in questa pratica: gli infortuni, anche mortali, non erano rari.

Gli alberi non venivano praticamente potati e la loro produzione alternava negli anni, un anno di carica e uno di scarica. In questo modo le piante mantenevano inalterata negli anni la potenzialità produttiva. I nomi delle varietà facevano riferimento ai santi del calendario in cui cadeva la maturazione dei frutti: ad es. San Giovanni, San Pietro, Sant'Anna, oppure facevano riferimento ad altre scadenze; per esempio a Dolegna c'era il Pero della Sagra. Oggi un buon osservatore potrà notare qualche lembo di vigneto storico nella parte alta di via Cime, a Scriò e nella zona di Restocina e qualche albero da frutto quasi dimenticato avvolto dall'edera o abbracciato dal bosco con i licheni che pendono dai rami rinsecchiti.

Cambiamento epocale

Come cambiò la viticoltura in questo territorio? Fino alla fine della seconda guerra mondiale la modifica più significativa fu l'introduzione di nuovi vitigni, in maggior parte di origine



La storica vite di Schioppettino, piantata nel 1920, una centenaria in buona salute, attrazione di Mernico.



La nuova viticoltura di Dolegna ha conquistato anche la pianura alluvionale formata dal Judrio. Qui vediamo dei potatori in una fredda mattina di brina.

francese, per produzioni di qualità che interessavano più i proprietari che i coloni. Per Ruttars abbiamo una lista precisa dell'anno 1975 tratta dalla rivista «Il Vino» del settembre di quell'anno: Tocai, Sauvignon, Pinot bianco, Riesling italico, Verduzzo, Malvasia e Ribolla per i bianchi, Pinot nero, Merlot e Cabernet per i neri.

Il grande cambiamento avvenne negli anni Sessanta - Settanta del secolo scorso in tutto il Friuli e segnò in modo deciso anche il territorio di Dolegna. Ci fu la seconda ondata di emigrazione verso i paesi europei, gli Stati Uniti, il Canada e l'Australia. I coloni, alla ricerca di migliori condizioni economiche lasciarono i fondi e i proprietari terrieri misero in vendita i terreni. Chi cammina oggi nei boschi di questo comune, se è un buon osservatore, si accorgerà che il suolo è molto spesso terrazzato: sono i resti degli antichi vigneti che il bosco ha riconquistato e che ne conserva gelosamente la storia.

I fondi posti in vendita furono acquistati da soggetti esterni al territorio che avevano gran-

di disponibilità economiche e che iniziarono a sistemare i terreni collinari in modo spesso irrazionale (rittochino) per una viticoltura speculativa. Nel contempo gli agricoltori locali, dopo aver provato la coltivazione del pesce nella zona di Mernico, portarono la viticoltura in pianura con i primi impianti allevati col metodo detto Casarsa.

In questi anni avvenne un grande frattura culturale, le memorie e le esperienze dei nonni non trovarono riscontro nella nuova evoluzione economica e culturale e quello che non era scritto, praticamente tutto, è andato perso. Oggi le cerchiamo per dare valore al nostro passato, ma forse è troppo tardi. Queste sono zone di grandi potenzialità, se i viticoltori sapranno legare la viticoltura con tutte le vocazioni del territorio. Ai singoli si richiederà una approfondita conoscenza storico culturale, che dovrà essere comunicata con passione, quasi con sentimento, al visitatore e non freddamente come succede spesso nelle aziende vinicole che fanno pensare a situazione artefatte.



Il paesaggio di Dolegna è fortemente vitato tanto in collina che in pianura, come si vede in questa fotografia scattata da Ruttars in una mattina d'inverno. A sinistra si nota un'ansa del fiume Judrio.

La ristorazione

Interessante la diffusione in questo territorio delle trattorie dal 1960 al 1990 che intercettavano i triestini e i goriziani (*'nemo a magnar fora*). Ricordiamo le trattorie Bodigoi Vinicio, Ferreghini, Sgubin, Sgubin Ferruccio, ecc. Queste realtà furono direttamente e indirettamente un grande momento di promozione dei vini e dei prodotti locali. Attualmente ci sono anche dei ristoranti stellati.

Vitigni e forme di allevamento

Ora i vitigni coltivati sono: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Chardonnay, Franconia, Glera, Malvasia Istriana, Merlot, Picolit, Pignolo, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Ribolla, Riesling Renano, Sauvignon, Schioppettino, Tocai, Traminer, Verduzzo. Tanti vitigni, forse troppi, per una qualifica-

zione enologica del territorio. Le forme di allevamento presenti sono: cordone speronato, Guyot classico e capovolto. Rari sono i vigneti allevati a Casarsa e a Sylvoz. Ultimamente nelle vigne, soprattutto in piano, si intravede un aumento della carica di gemme produttive per ettaro, segnale questo che i mercati stanno cambiando in quanto richiedono vini di qualità diversa.

Le cantine

Le cantine presenti sul territorio sono 22, si va dal piccolo viticoltore all'azienda Jermann che è la più grande. I vini di pregio imbottigliati devono andare sui mercati stranieri che sono in grado di remunerare i costi produttivi e ciò risulta più facile per le cantine strutturate soprattutto a livello commerciale. Le piccole realtà agiscono su mercati locali e nazionali sia con prodotti in bottiglia che sfusi, comunque sempre di qualità elevata.

Il Friuli visto dall'Argine di Vencò

Antonia Klugmann

Ripensando ai miei primi giorni in una cucina professionale, vent'anni fa, ritrovo immediatamente la ricetta della polenta. È stato un Carnico a insegnarmi a farla in tutte le versioni: morbida, dura, a base di acqua e anche con il latte. Ho imparato da adulta l'amore per la farina di mais, per quel profumo di tostato, per la granulosità sempre diversa a seconda del mulino di provenienza, della varietà, della macina. La crosta della polenta e la cremosità sono solo apparentemente in contrasto, prodotti atavici, frutto della stessa preparazione, presenti nella mente e nelle memorie di ogni Friulano fin dai primi ricordi infantili.

Da cuoca proprio la “polentina verde allo *sclopit*”, la mia interpretazione della primavera, ha segnato un primo passo sulla strada del mondo creativo autonomo, quello che ogni cuoco imbocca a un certo punto e spera di non abbandonare mai.

Fuori dalla mia casa avevano appena tagliato il prato che splendeva di violette, e un profumo pungente di erba fresca mi aveva avvolto.

Il tentativo di evocare quella sensazione mi ha spinto a cercare nello *sclopit* frullato non solo la base colorata verde, ma anche quel particolare tono erbaceo che ogni friulano ama legato a quest'erba.



Ruttars visto dall'Argine di Vencò.

Da Trieste al Collio

Cerco nella mia mente i passaggi che hanno spinto una Triestina come me a innamorarmi della campagna, a portarmi nel Collio e a spingermi ad usare sempre di più e con passione gli ingredienti prodotti in Friuli.

Lego, come capita a tutti, gli ingredienti a dei ricordi, a degli incontri, a delle esperienze che mi hanno segnato.

Penso al prosciutto crudo assaggiato nella prima cucina dove ero apprendista sulla Rocca Bernarda come a una pietra miliare del mio palato. Il salato bilanciato con gli aromi. La consistenza particolare della carne, la parte grassa, non scarto ma conduttore di gusto e profumi. Inoltre la narrazione, il territorio, l'artigianato tutti assieme entravano a fare parte della mia vita assieme agli ingredienti, perché fin da subito mi sono accorta che nell'usarli non si poteva fare a meno di cercare di comprendere il percorso che li aveva portati in cucina, nelle mani dei cuochi.

A Vencò è nato dall'amore per il prosciutto e l'assaggio "prosciutto e fiordilatte".

Il non voler distruggere quella consistenza e quel gusto frutto di pazienza e sapienza mi ha portato ad affettare sottilmente il prosciutto e adagiarlo integro sul gelato fior di latte e sullo stracchino della latteria di Cividale.

Le erbe

Il paesaggio è entrato nei miei occhi passando attraverso la cucina: la raccolta delle erbe spontanee tipica di tutte le famiglie friulane, e la tutela di quei pascoli che sostengono da sempre l'allevamento degli animali, fonte di carne e latte.

Invariabilmente infatti l'amore per il Friuli si è poi declinato innumerevoli volte in passione per i suoi formaggi, tipici e non, il latte e i suoi derivati – penso alla ricotta, ai formaggi, allo yogurt – e mi ha portato piano piano a guardare la campagna con occhi diversi. L'amore per il bello che fortunatamente ci



(foto Mattia Mionetto).

Polentina verde allo sclopit

Ingredienti

Per la polentina morbida:

100 g di farina bianca di mais, 1 l di acqua, 7 g di sale.

Per il burro verde:

200 g di *sclopit*, 300 g di burro, 100 g di panna acida, panna da cucina q.b., semi di papavero q.b., viole di campo q.b., olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento

Per preparare la polentina morbida, portare a bollire l'acqua salata. Versare a pioggia la farina mescolando con una frusta. Cuocere la polenta a fuoco molto basso, coperta, per 40 minuti. Frullare con un mixer il burro e lo *sclopit* fino a ottenere un impasto omogeneo di un bel verde brillante. Mantecare la polenta con il burro verde così ottenuto. Completare con i semi di papavero, qualche goccia di panna acida lavorata con un po' di quella da cucina, le viole e un filo d'olio.

Prosciutto e fior di latte

Ingredienti:

700 ml di latte, 700 ml di panna, 4 cucchiaini di miele, 15 g di sale, 2 cucchiaini di agar agar, 3 fogli di colla di pesce 1 stecca di vaniglia formaggio stracchino q.b., prosciutto di San Daniele q.b.

Procedimento:

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Mettere in un pentolino sul fuoco il latte, la panna e aggiungere il miele, il sale, l'agar agar e la colla di pesce. Portare a 85° C. Aggiungere la stecca di vaniglia aperta e mantecare il composto in una gelatiera. Posizionare una fettina di stracchino sul piatto, poi disporci sopra una quenelle di gelato al fior di latte e due fette di prosciutto crudo San Daniele per ogni porzione.



(foto Monica Spezia).

circonda e per gli ingredienti mi ha resa poi più consapevole rispetto ai fragili equilibri delle nostre campagne e dunque mi ha spinto ad aprire un ristorante a Dolegna del Collio e a cercare di valorizzare al massimo la natura cercando di rovinarla il meno possibile.

Le erbe tipiche sono entrate prepotentemente nei miei piatti: tarassaco, bruscandoli, piantaggine, pimpinella, achillea, aglio orsino, silene, timo, solo per fare alcuni esempi.

Il riconoscere che non nella rarità, ma nella freschezza, nell'autenticità di quei profumi stava la loro preziosità mi ha fatto crescere moltissimo come cuoca e persona.

I boschi, i prati e i fossati sono diventati luogo di osservazione privilegiato per il passare delle stagioni e per i cambiamenti climatici... piovosità e siccità sono diventati agenti modificatori del gusto oltre che elementi meteorologici astratti.



(foto Mattia Mionetto).

Raviolino dolce ed erbe spontanee

Ingredienti:

1 kg di farina 00, 480 ml di acqua, 100 g di noci sgusciate e tostate, 100 g di pangrattato, 2 mele, erbe essiccate (rosmarino, alloro, menta, *sclopit*, salvia) q.b., erbe di campo fresche (crescione, *sclopit*, edera terrestre, camomilla) q.b., orzo in polvere q.b., zucchero di canna q.b., burro q.b.

Procedimento

Impastare la farina con l'acqua fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Sbucciare e tagliare a pezzi le mele. Cuocerle per alcuni minuti in una casseruola coperta e, quando risultano morbide, frullarle nel mixer. Scaldare in padella una noce di

burro e ripassare le noci sgusciate e già tostate, il pangrattato e lo zucchero. Frullare il tutto e successivamente aggiungere il mix di erbe essiccate. Stendere l'impasto con una macchina stendipasta o con un matterello fino a raggiungere uno spessore di pochi millimetri. Con un coppapasta tondo ricavare dei dischi, disporre il ripieno alle erbe al centro di ciascun cerchio e chiudere formando la tipica forma a mezzaluna dei ravioli. Cuocere in acqua bollente salata. Scaldare in padella una noce di burro insieme a un po' di zucchero di canna e a un paio di cucchiaini di orzo per porzione, quindi mantecare i ravioli. Servire con la purea di mele e le erbe di campo fresche.

Nella pasta ripiena della nostra Regione ho trovato un luogo di assoluta libertà d'espressione, molto vicina a quel gusto triestino di mischiare il dolce e il salato, la frutta e i formaggi, le spezie.

Adoro il fatto che la sfoglia possa avere una base d'uovo, come anche essere il risultato piuttosto di acqua e farina soltanto oppure di un impasto di patate, a seconda delle tradizioni famigliari, geografiche, della tipologia di ripieno o di condimento.

Le erbe spontanee e coltivate di nuovo rientrano così in cucina, la ricotta, ma anche la frutta secca e appunto, sorprendentemente, le spezie. È una sorpresa per chi arriva da fuori, la nostra pasta ripiena, capace di sorprendere anche solo servita con un po' di burro sciolto.

Nobilitare gli scarti

L'economia delle ricette tipiche poi mi ha mostrato in modo chiaro come le tradizioni regionali popolari dipendano e derivino molto spesso dal bisogno, dalla necessità, dalla povertà e non dall'abbondanza. La capacità di usare gli scarti delle lavorazioni e nobilitarle attraverso la tecnica: un processo che le cucine come la mia continuano incessantemente a rinnovare attraverso il progresso e attraverso una ricerca della sostenibilità non solo economica, ma anche ambientale. Penso al *formadi frant*, ma anche all'utilizzo delle ossa, delle frattaglie degli animali, penso alle fermentazioni e alle conserve, usate per allungare la stagione dei vegetali, utilizzate anche per implementarne le caratteristiche.

Cappelletti al cinghiale in brodo di prugne

Ingredienti:

400 g di polpa di cinghiale, 1 costa di sedano, 1 carota, 1 cipolla, 1 spicchio di aglio, 500 g di farina 00, 120 g di uova, 200 g di tuorli, 2 kg di prugne, rosmarino q.b., panna q.b., olio extravergine di oliva q.b., burro q.b., pepe nero q.b., fior di sale q.b.

Procedimento:

Per preparare il ripieno dei cappelletti rosolare il cinghiale in una padella di ferro con un po' di olio e burro. A parte, fare un fondo con la cipolla a julienne, il sedano e la carota tagliati grossolanamente, l'aglio, l'acqua e l'olio. Stufarli e successivamente unire la carne rosolata. Aggiungere un po' di acqua bollente e continuare a cuocere per un paio d'ore, fino a ottenere un brasato. Verso la fine della cottura, aggiungere pepe e rosmarino. Ridurre quindi la salsa di cottura insieme alla carne, facendola asciugare e soffriggere un po'. Frullare la carne ancora calda insieme a pochissima panna. Per preparare i cappelletti, impastare la farina con le uova e i tuorli fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Tirare la pasta e tagliarla in quadretti sui quali disporre il ripieno aiutandosi con un cucchiaino. Piegare quindi i quadretti per formare dei triangoli e avvicinare le punte inferiori per creare la tipica forma del cappelletto. Lavare le prugne e ricavarne il succo con un estrattore a caldo. Aggiustare di sale. Cuocere i cappelletti in acqua salata e servirli nel brodo di prugne.



(foto Mattia Mionetto).

Il frutteto di Vencò

Avere a Vencò un frutteto mi ha dimostrato come la produzione di frutta massiccia a tratti durante l'anno spinga e debba spingere per forza i cuochi, professionisti e non, a ingegnarsi nella conservazione e produzione quasi in modo sistematico anche a livello casalingo. Abbiamo studiato i processi di acetificazione, quelli di essiccazione, la conservazione sotto liquore, le confetture, i succhi, le gelatine, tutto ciò che poteva aiutare a valorizzare i prodotti e a diminuirne gli sprechi. Occuparmi del frutteto mi ha spinto inoltre a studiare la potatura degli alberi per capire quale strada fosse la più giusta per noi. Mi sono dunque resa conto di come alcune ricette tradizionali nascano proprio grazie a questa abbondanza improvvisa di produzione.

Penso agli gnocchi di susine e ciliegie, alla conservazione della frutta sotto spirito, alle conserve, all'abbinamento con la carne e l'utilizzo della frutta in genere nei piatti salati così tipico della nostra regione.

Osservare per comprendere

Quando penso alla cucina tradizionale della nostra Regione e alla mia cucina penso di non occuparmi mai di rivisitazione in senso stretto, ma piuttosto di cercare di comprendere il mondo che mi circonda attraverso l'osservazione e l'amore per gli ingredienti che mi portano continuamente in una dimensione di analisi del nostro territorio e del nostro passato, sincera, concreta, autentica, ma anche spero poetica, come lo sono sempre le belle storie.

I sapori di Dolegna e del Collio in cucina

Roberto Zottar

Per avere dei riscontri sulle origini dei sapori in cucina e della gastronomia della zona, dovremmo partire dall'osservazione che geo-politicamente Dolegna e il Judrio sono sempre stati un confine, prima tra il Regno Lombardo Veneto e la Contea di Gorizia e poi tra il Regno d'Italia e l'Impero Austro-Ungherese, e pertanto anche da un punto

di vista culinario rappresentano un'area di interferenza e discontinuità gastronomica. Dolegna si trova proprio sul confine dello iato culinario che caratterizza la regione Friuli Venezia Giulia. Da un lato troviamo i territori di Gorizia e Trieste, entrambe per oltre 500 anni sotto il dominio culturale e gastronomico asburgico con gusti quindi mitteleuropei



L'ambiente ha influenzato la cucina locale. Il Collio non è soltanto vino e frutta: qui vediamo l'abitato di Kožbana circondato da boschi che possono fornire erbe spontanee eduli, frutti selvatici, funghi e gran copia di cacciagione; anche il castagno era molto diffuso. Kožbana fece parte del comune di Dolegna dal 1927 alla fine dell'ultima guerra. Oltre il fronte collinare c'è Mernico che in tempi austriaci era parte del comune di Kožbana. I sapori non vanno dietro le stramberie della storia, la cucina si fa *cun ce che si à* e, fortunatamente, non conosce confini.



Un bel piatto di frico con cipolla.

che talvolta prediligono il sapore agrodolce più nordico dei piatti, anche con l'aggiunta di frutta in preparazioni salate, l'uso prevalente di burro o grassi animali, gli stufati di carne con cipolla e erbe caratteristici delle numerose varianti dei gulasch locali, le paste lievitate ricche di uova e burro di influsso boemo. Dall'altro lato si estende il Friuli rurale contadino caratterizzato da zuppe, *jote*, grande presenza di erbe e ortaggi in ogni pietanza, prodotti insaccati tipici del maiale, cucina che però risente anche del passato dominio veneziano con piatti a base di vari *savòr* o *saòr*, anche di verdure o fagioli, baccalà, cioè stoccafisso, e aringhe per i periodi di magro. La prevalenza di territorio agricolo con la presenza fattiva e operosa di una classe contadina si rispecchia in una gastronomia locale semplice e gustosa, non artefatta, che oggi diremmo a chilometro zero, con cotture lente e che risente fortemente del naturale alternarsi delle stagioni, dei raccolti, degli animali da cortile e dei loro prodotti e che usa principalmente burro e poco olio. In que-

sta macroanalisi non bisogna però certamente dimenticare l'influsso di piatti con sfumature tipiche della gastronomia slovena, che si riverbera anche nei nomi di alcune pietanze, sia per il fatto che il Comune di Dolegna comprendeva territori fino a Medana nel Brda (Collio) sloveno sia per la vicinanza delle Valli del Natisone da cui forse storicamente sono giunti i contributi prevalenti dei piatti di cacciagione e di alcune zuppe particolarmente ricche di erbe spontanee.

Nel corso dei secoli poi, probabilmente, i nobili ospiti del castello di Trussio, del vicino

palazzo nobile di Rocca Bernarda e dei palazzi di Cividale hanno perpetuato anche la cucina aristocratica così ben descritta da alcuni ricettari di casate nobiliari friulane raccolti dalla Contessa Giuseppina Perusini Antonini di Rocca Bernarda nel suo testo, *Mangiar e ber friulano*, pietra miliare della cucina friulana.¹

Una cucina legata alla terra

Attualmente le numerose trattorie e agriturismi della zona propongono succulenti menu con affettati misti, salami e ossocolli di casa, ottimi formaggi "latteria", *frico* con o senza patate,² salame fresco cotto con l'aceto, gnocchi di patate o di pane, risotti con *sclopit* (*Silene vulgaris*), erbette o fegatini. In stagione gli asparagi bianchi sono serviti sia con uova sode sia con abbondante formaggio grattugiato e burro fuso nocciola. Come piatto principale gli animali da cortile (polli, conigli, anatre, oche) in umido o allo spiedo, la fanno da padrone accanto alle trippe e a gustosi piatti

¹ PERUSINI ANTONINI 1988.

² Il frico è tra i più caratteristici piatti friulani ed è realizzato con patate cotte insieme a formaggio locale montasio/latteria a stagionature diverse.

di cacciagione a base di lepri, cinghiali, fagiani e caprioli, pietanze sempre accompagnate da polenta bianca o abbinati ad *ardielut*, detto alla friulana, o *matavilz* alla slovena, cioè soncino (*Valerianella locusta*), o fresca insalata. Si possono gustare la *jota*, cioè il minestrone a base di cappucci acidi, cotenne di maiale, patate e fagioli, le grigliate miste, le frittate alle erbe. Particolarmente tentatori sono inoltre gli gnocchi di patate ripieni di susine, di ciliegie, di albicocche o di marmellata serviti con burro fuso e cannella. I profumati vini locali esaltano poi armoniosamente queste pietanze e il Picolit, il principe dei vini friulani e vino dei re, com'era chiamato, può dare poi un tocco di particolare raffinatezza a un buon dolce locale come la pinza, la putizza, lo strudel o la gubana. Da alcuni anni un paio di ristoranti della zona, grazie all'ingegno e all'abilità di chef che hanno avuto modo di fare esperienze fuori regione, propongono anche una cucina più ricercata e raffinata, potremmo dire innovativa, che però quasi mai si discosta dal territorio, riuscendo a creare nuovi piatti con prodotti tipicamente friulani.

Una storia che parte da lontano

La prima attestazione a stampa di ricette di cucina risale al testo di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina con il suo libro *De Honesta voluptate et Valetudine*. Il testo, scritto in latino e pubblicato a Roma nel 1474, è il primo libro di cucina che fa conoscere le ricette

e le tecniche innovative del Maestro Martino, cuoco del Patriarca di Aquileia, che influenzeranno tante cucine nazionali europee. Il ricettario infatti è fortemente ispirato al manoscritto *De Arte Coquinaria* di Martino.³ Ricordo qui questo ricettario con orgoglio friulano perché è il primo libro a stampa di cucina al mondo ed è anche il primo libro stampato in assoluto in Friuli nel 1480 a Cividale da opera di uno stampatore mobile olandese. Nel testo, tra altre cose, si fissano alcune regole di cottura degli asparagi che sopravvivono tutt'ora nella cucina moderna: consiglia infatti la lessatura e il condimento con sale, olio e aceto. L'asparago bianco coltivato, anche per la sua non facile e costosa coltivazione in Friuli, era presente solo sulle tavole dalle classi più abbienti. Una conferma ci giunge dal fatto che nel 1727 il friulano Conte Gabrielli parla di *sparesi* descrivendo le nozze del fratello Carlo con Gabriella d'Attimis



La pianta dello *sclopit* era più universalmente nota come *grisulòn* o *grisulò*; poi è venuto a prevalere l'onomatopeico e più accattivante nome del fiore. In alcuni luoghi la parte edule viene detta *erbùcis*, in altri *fridùm* perché entrava maggioritaria nella miscela di erbe (*fridùm* o *lidùm*) che, soprattutto a inizio primavera, erano sbollentate e poi fatte soffriggere (*fridi*).

³ Non dobbiamo essere tratti in inganno dal riferimento ad Aquileia. Certamente Martino da Como non ha mai risieduto in Friuli così come il suo datore di lavoro Ludovico Trevisan, che fu nominato patriarca di Aquileia a dicembre 1439 quando era vescovo di Firenze e probabilmente non lasciò questa città per prendere possesso di territori sui quali era in corso una lunga disputa tra la Santa Sede e Venezia; è certo che nominò l'umanista friulano Guarnerio d'Artegna suo delegato a reggere la diocesi in sua vece. A gennaio 1440 fu insignito della carica di Camerlengo di papa Eugenio IV e dimorò principalmente a Roma (cfr. PASCHINI 1939 e MARZANO 2012).

Sgonfiotti di patate al formadi frant

Realizzate un classico impasto per gnocchi di patate con 1 kg di patate, bollitele e schiacciate, aggiungete della farina (circa 250 g), sale, un uovo ed un po' di burro. Stende la pasta e ricavate dei dischetti di circa un centimetro di spessore, al centro dei quali collocare una sfera di *formadi frant*. Richiudere l'impasto in modo di ricavare delle sfere più grandi e cuocerle in acqua bollente salata finché saranno salite a galla. Servire con chips di speck croccante e ricotta affumicata su un letto di salsa di pomodorini.

Ricetta del Ristorante Al Cjant dal Rusignûl di Mernico-Dolegna

(..) la terza coperta de' frutti et de erbaggi non fu eccedente ma piuttosto propria e civile per il paese e sufficiente al fumo d'ogni castello, e consisteva in ostreghe, artichocchi, sparesi, fenocchi, uve di più sorte, peri de più scelti e pomi che parevano in quel punto levati dalle piante.⁴

L'anno dopo in una relazione sulla visita dell'imperatore d'Austria Carlo VI a Gorizia troviamo una esaltazione dei prodotti del Cogli (Collio): «... vi è diletto ancor di molte piante di terra, onde al suo tempo si vedono grossi, e bellissimi spariggi».⁵

Le classi meno abbienti, invece dei bianchi turioni, hanno sempre impiegato germogli vari che popolarmente sono chiamati asparagi selvatici: la contessa Perusini stessa ne fa riferimento e riporta varie ricette con *ruscli* o *ruscolins*, cioè pungitopo, o *urtizzòns*, il luppolo.



La raccolta delle erbe spontanee in una immagine del cividalese Luigi Bront (1933).

Le erbe spontanee

Le erbe spontanee in Friuli orientale hanno un ruolo fondamentale, non solo per l'alimentazione. Odori, aromi, profumi, fragranze, sapori non sono soltanto un supporto per la preparazione dei cibi, ma anche un'evocazione che suscita ricordi e diviene cibo dell'anima. L'aroma e la memoria sono legati e un odore può evocare un momento dimenticato: le erbe aromatiche possono quindi aver anche un ruolo culturale significativo nell'identificare le tradizioni e i profumi dell'infanzia. Le erbe, sempre cotte secondo il detto "acqua di pozzo, erba cruda e donna nuda uccidono l'uomo", un tempo contribuivano a nutrire la gente meno favorita dalla sorte: in friulano si diceva che *a servivin par tirâ indenant* (che servivano per tirare avanti). Il piatto che rappresenta la sintesi del loro uso è indubbiamente il *litùm*, o *lidùm*. Erbe e germogli sbollentati e strizzati vengono

⁴ LEICHT 1906, p. 62.

⁵ DALL'AGATA 1727, pp. 66-67.



Fiore di *orele di jeur* (*Silene latifolia*) di cui si utilizzano le foglie nel *litù* o nella frittata.

rosolati in tegame (*litù* in *padièle*) con l'ont (burro chiarificato) o con lardo e bagnati poi con buon aceto o meglio con il *siç*, il siero (*sîr*) che risulta dalla caseificazione inacidito in un apposito contenitore (*siçâr*). Le erbe che entrano in questo miscuglio sono moltissime e sono il vero segreto e l'essenza di questo meraviglioso piatto dimenticato. Vecchi testi parlano di ben cinquantasette varietà diverse, ma ricorderei qui solo la *bruncuncésare*, il *confenòn*, il *gjàrdòn*, l'*orele di jeur*, la *tale* dal sapore leggermente amarognolo e soprattutto lo *sclopit*.⁶ Sono tutte erbe rinfrescanti, diuretiche, depurative e, pertanto, adatte a seguire la fine della dieta grassa dell'inverno.⁷ Il ter-

mine *litù*/lidù deriva dal verbo friulano *lidi*, *dislidi* che significa "rosolare, friggere" e da qui anche il termine analogo *frite* o *frite di prât* che si usa in Carnia. Il *litù* è un piatto antico tanto che il conte Ermete di Colloredo a metà Seicento rimava:

*E se allis voltis mi ven bon appetit,
Tant jò mangi il litum, quant il suffrit.*⁸

Ci sono altri detti diffusi nel Settecento tra cui:

*Cence les frices nol val nie 'l litum*⁹
(Fiorindo Mariuzza, 1766-1841).

Giuseppe Ferdinando del Torre scriveva su «Il Contadinel», riferendosi al *radic*/radicchio, *al ven mangjât in salate, crûd e cuet, e al fâs part des jerbis dal lidum*:¹⁰ tale passo testimonia tra l'altro che il termine *lidum* era in uso corrente nel friulano della Bassa e nel Goriziano, dove oggi il termine è completamente scomparso.

*Astu nie di mangjâ?
... un fregul di lidum
par nô lidum e cjar al'è
chel sant distès.*¹¹

Le frittate friulane

L'impegno più tradizionale del *litù* è nella frittata. La *frittata friulana*, ampiamente presente anche nella zona di Dolegna, è diversa dalle altre preparazioni italiane e dalle *omelettes* francesi perché è più alta e più morbida e la sua espressione più tipica è, per antonomasia, quella alle *jarbuzzis*, le erbette. Le erbe possono essere

⁶ La *bruncuncésare* in italiano è lo specchio di Venere (*Specularia perfoliata*), il *confenòn* il rosolaccio o papavero (*Papaver rhoeas, typicum*), il *gjàrdòn* è lo scardaccione (*Cirsium arvense*), l'*orele di jeur* è il gittone delle macchie (*Silene latifolia*), la *tale* il dente di leone (*Taraxacum officinale*) e lo *sclopit* gli strigoli (*Silene vulgaris*).

⁷ Secondo ZUCCHIATTI 1989, p. 101, l'importanza del *litù* è connessa con la cronica fame contadina del passato, quando le erbe venivano raccolte per integrare la dieta quotidiana, composta quasi esclusivamente da cereali.

⁸ DI COLLOREDO 1785, p. 249.

⁹ «Il *litum* non vale niente se non condito con il soffritto di ciccioli/pancetta sfumati con aceto».

¹⁰ «Il Contadinel», 36 (1891).

¹¹ «Hai niente da mangiare? ... un po' di *litum*, per noi *litum* o carne è la stessa cosa» (Maria Forte).



Frittata friulana di erbe.

usate a crudo o, meglio, sbollentate, passate in acqua e ghiaccio se vogliamo mantenere un color verde brillante e saltate poi al burro.¹² Le uova, sbattute solo molto sommariamente con una forchetta e un pizzico di sale, si aggiungono alle erbe fredde e si versano in una padella calda, preferibilmente di ferro pesante, la *farsòrie*, dove si è sciolto del burro. Le uova vanno mescolate fino a farle rapprendere. Questa operazione è fondamentale e aiuta a dare cremosità alla frittata: si lascia poi cuocere con coperchio a fuoco basso. Il segreto per una frittata alta, al di là del numero di uova impiegate, è dato dalla padella che deve essere piccola a bordi alti. Le trattorie tipiche famose per la frittata, come ad esempio quella “al Copari” di Craoretto, località prossima a Dolegna, hanno delle padelle

fatte realizzare appositamente (a casa possiamo tranquillamente usare quei pentolini con manico lungo usati per bollire il latte). Secondo la contessa Perusini l'altezza tipica delle frittate friulane non è una semplice questione di forma, ma di gusto, perché all'interno la frittata resta molto più soffice mentre all'esterno produce una crosticina leggermente croccante. Mia nonna diceva che bisogna usare nove erbe diverse. Le principali sono: mentuccia, finocchio selvatico, barbe di finocchio fresco, *jarbe sutil*, cioè erba cipollina, maggiorana, basilico, prezzemolo, aglio, *madriària*, cioè la matricaria camomilla (*Chrysanthemum parthenium*) che fornisce il tipico gusto amarotico alla frittata, *pimpinele*, *sclopit*, *confenòn*, ossia i germogli di papavero selvatico, *orele di*

¹² Sembra molto moderna questa tecnica del ghiaccio, ma è già ricordata da Pellegrino Artusi nel 1891 per una frittata di spinaci (ARTUSI 1970).

Frittata con le pratoline

Pigliasi quantitativo d'uova qual s'abbia a ritener sufficiente per satollar le brame de' commensali. S'approntin, quindi, in conveniente massa: erba cipollina, germogli di grisol, germogli di tarasaco, spinagi selvatici, germogli di urtizzone, capolini di pratolina, cipolla novella, due o tre cochiarra di latte, abbondante cochiarra di farina, una non timida cochiarra di formaggio duro e pontualmente grattato.

Pigliasi quindi le erbuzze appena sopra nominate, tutte si lavino e nettisi in purissima acqua, e immantinente insieme tutte si soffriggano in capace patella assieme ad olio buono con cipolla pistizzata.

A parte, nel contempo, preparansi le uova con cochiarra ben sbattute unitamente a latte, formaggio vecchio grattato e ad alcun poco di sale. E quando la pastella troppo liquida ella fusse, vi si ponga alcun poco di farina. Gettisi poscia il pastone entro la nomata patella e, senza obliar del tutto scuoter a dovere, a lento foco il tutto si cocini. Quando esso pastone sarà a pontual cocinamento arrivato e ben sarà esso rivoltato e recepito in capace piatto, senza risparmio lo s'adorni di capolini di pratoline a che habbia a primaveril fratricello a significare. S'imbandisca quindi la vivanda alla brigata con gentilissima cera e perfettissimi vini.

Ricetta tardo cinquecentesca friulana da un ricettario nobiliare della zona

jeur (*Silene latifolia*), bruncuncèsare, gjardòn, ardielut, spinaze salvadie, tale. In primavera si possono usare anche il ruscli, cioè il pungitopo, e l'urtizzòn, i nuovi getti del luppolo. All'inizio



Erbe per frittata.

dell'Ottocento nell'ode *Invid a Tonine* Pietro Zorutti¹³ parla di due innamorati seduti sulla riva di un ruscello che si tengono per mano, forse mangiando una frittata, e dice:

Cun urtizzons e ruscli
E cuatri grans di sâl
Sintads sun t'un rival
'O cenarin in pâs.¹⁴

Il purcit

Le frittate però non sono solo a base di erbe spontanee o coltivate, ma pure di salame e salsicce. Il salame fresco poi può essere cotto in padella, magari con cipolle affettate e stufate, con un'immane spruzzata di aceto: è l'accompagnamento ideale della polenta rigorosamente bianca.

I ciccioli freschi di maiale, *lis fricis*, fritti e sempre spruzzati d'aceto, rappresentano il modo più tradizionale per condire il radicchio locale, dove l'agrodolce dell'aceto cotto si sposa alla perfezione con la vena amara della verdura.

La cucina delle carni fresche di maiale iniziava tradizionalmente a novembre, quando arrivava per i contadini la stagione del *purcitâ*, cioè della macellazione del maiale

¹³ ZORUTTI 1881, vol. secondo.

¹⁴ «Con luppolo e pungitopo e quattro grani di sale, seduti sulla riva di un ruscello, ceneremo in pace».

secondo i detti *A San Martin, la luiania tal cjadin*¹⁵ e *A Sant'Andrea il purcit su la brea*.¹⁶ I prodotti tradizionali della macellazione del maiale di casa, oltre alle carni fresche da cucinare e ai salami, ossocolli e salsicce, raramente prosciutti data l'umidità della zona non adatta a stagionature, comprendono insaccati particolari come le *martundelis* o *marcundelis*, a base di macinato di carne e fegato e le *polmonelis* a base di carne del polmone. Non mancano certamente i *musets*, i cotechini realizzati con le carni del muso del maiale, bolliti lungamente e abbinati con le rape inacidite che in Friuli si chiamano *brovada*, mentre sul Collio vengono chiamati *repa*, dal termine sloveno per indicare la rapa.

Dal Judrio

Caratteristici del Judrio erano i gamberi di fiume, ora quasi scomparsi, che venivano cotti in umido sia in bianco sia, in tempi più recenti, con l'aggiunta di pomodoro. Il Judrio forniva pure rane, che venivano fritte, e trote.

Dolci

Uno dei dolci più presenti, tipico dell'eredità austroungarica, è lo strudel, sia realizzato con pasta "tirada" sia con pasta lievitata dolce. Il ripieno ha molte varianti: dalle semplici mele e uvetta, alla ricotta, al formaggio, alla panna normale o acida, alle noci, nocciole, ai semi di papavero, cioccolato, o stagionalmente pere, ciliege o visciole, albicocche, prugne, uva fragola, fichi. Una variante gustosa e curiosa presente nel Collio è lo *strudel* bollito, i cosiddetti *strucoli in straza*, o *kuhanj strucklji*, o *strucui cusinâts tal tavajul*. Gli *strucoli in straza* sono strudel fatti con un impasto di pasta dolce lievitata o pasta sfoglia semplice che, dopo essere arrotondati, vengono rinchiusi in un canovaccio (*straza* o *tavajul*) e bolliti in acqua salata. Si



Così ci piace immaginare il destino dell'ittiofauna che popolava il Judrio e altri corsi d'acqua della zona. Disegno di Emilio Caucigh per l'almanacco *Avanti cul brun!* del 1955.

servono tagliati a fette cosparsi di burro fuso, cannella e pangrattato.

La *pinza* o *fujazza* o *velikonočni kruh* (pane pasquale) è certamente un dolce sempre presente nelle case per Pasqua, caratterizzato da una pasta brioches ricca di uova e burro, non troppo dolce e non troppo soffice, anzi un po' compatta, con profumo di vaniglia, rum, anice stellata e scorze di agrumi, di forma rotonda e con tre tagli in superficie. La pinza nella merenda di Pasqua si accompagna ad affettati ed alla spalla di maiale bollita servita con una grattugiata di cren (rafano). Il segreto della pinza casalinga, con i suoi tre impasti caratteristici, sta tutto nell'atmosfera tiepida delle cucine e nell'infinita pazienza delle donne nello sfidare con ostinazione i pani ricchi fino a domarli e a farli lievitare. Con la pasta delle pinze poi per i bambini si prepara il *menih*, o frate, treccia di pasta che ingloba un uovo sodo colorato di rosso o dei pani dolci lievitati a forma di colombina con un uovo colorato al centro, chiamate anche *muinis*, monache, o *colòmbis*. Uno dei dolci più caratteristici però è la gubana che si declina in diverse realizzazioni.

Da un lato c'è la cosiddetta gubana della Valli del Natisone, o putizza o *potica*, a base di pasta lievitata ricca di uova e burro che avvolge a spire un ripieno di frutta secca e sultanina. La putizza o gubana di pasta lievitata, ampia-

¹⁵ «A San Martino la salsiccia è nel catino».

¹⁶ «A Sant'Andrea, 30 di novembre, il maiale è sul tavolaccio».

Strucoli in straza, kuhanj strucklji, strucui cusinâts tal tavajul

Ricetta con impasto di pasta dolce lievitata. Per realizzare 4 o 5 *strucoli* fate un impasto, come se fosse pane, con 1 kg di farina, 1/2 litro di latte, 50 gr di lievito di birra fresco, 50 gr di zucchero, 50 gr di burro sciolto, 3 tuorli più un uovo intero, un pizzico di sale, vaniglia. Fate lievitare. Per il ripieno sbollentate con un litro di latte un kg di noci tritate, aggiungete 600 gr di uvetta rinvenuta nel rum, 300 gr zucchero, 200 gr di burro, 4 pugni di pinoli tritati grossolanamente, 6 cucchiaini di pan grattato e per ultimo aggiungete 4 albumi montati a neve. Stendete con il matterello l'impasto abbastanza sottile, spalmate il ripieno e arrotolate il tutto. Avvolgete lo strudel in uno strofinaccio pulito legando con spago e fate lievitare. Immergete in acqua bollente salata per 15-20' senza far toccare il fondo della pentola. Si servono tagliati a fette cosparsi di burro fuso, cannella e pangrattato.

Ricetta di un agriturismo del Collio

mente documentata,¹⁷ originariamente era un piatto semplice e popolare e troviamo riscontro di ciò in versioni povere dove il ripieno è costituito anche solo da castagne o anche da erbe e ricotta, come ad esempio il caso del draguncello o *pehtran* (*Pehtranova potica*), o del levistico di montagna. Dall'altro abbiamo un dolce più aristocratico o borghese, non presente nei ricettari contadini, che è la gubana di Cividale o *presnitz* (da *presen kruh*, pane azzimo)

o gubana di Gorizia, dolce acciambellato caratterizzato da un salsicciotto di ripieno a base di frutta secca, uvetta e canditi, avvolto in una delicata pasta sfoglia che in origine era un impasto frolla di pasta "tirata" o pasta matta. Gubane, putizze e *presnitz* sono un arcobaleno di sapori e dolci sintesi di incontri di civiltà di questa zona: a ben guardare anche la cucina può raccontarci la storia di luoghi e di valori, e i sapori, i saperi delle persone.

Bibliografia

- ARTUSI 1970 = Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Introduzione e note a cura di Piero Camporesi, Torino, Einaudi, 1970.
- DALL'AGATA 1727 = Antonio Dall'Agata, *Gorizia in giubilo per l'aspettato arrivo dell'augustissimo imperator Carlo VI. Con una breve notizia sì della Città, come della provincia*, Venezia, Gio. Battista Finazzi, 1727.
- DI COLLOREDO 1785 = Ermes di Colloredo, *Poesie in lingua friulana*, Udine, Fratelli Murero, 1785.
- LEICHT 1906 = Pier Silverio Leicht, *Nozze di nobili friulani nel Settecento*, «Memorie storiche forogiuliesi», 2 (1906), 2, pp. 59-65.
- MARZANO 2012 = Gilberto Marzano, *Cucina friulana: le origini della tradizione*, Udine, Ecoistituto del Friuli Venezia Giulia, 2012 (Quaderni dell'Ecoistituto del Friuli Venezia Giulia, 11).
- PASCHINI 1939 = Pio Paschini, *Lodovico Trevisano cardinal camerlengo*, «Lateranum», 5 (1939), 1, pp. 1-235.
- PERUSINI ANTONINI 1988 = Giuseppina Perusini Antonini, *Mangiare e ber friulano*, Milano, Franco Angeli, 1988.
- VALVASOR 1689 = Janez Vajkard Valvasor, *Die Ehre des Hertzogthums Crain: das ist, Wahre, gründliche, und recht eigentliche Belegen- und Beschaffenheit dieses Römisch-Keyserlichen herrlichen Erblandes*, Laybach (Ljubljana), 1689.
- ZORUTTI 1881 = Pietro Zorutti, *Poesie edite e inedite*, Udine, Bardusco, 1881.
- ZUCCHIATTI 1989 = Valter Zucchiatti, *Il Litum (fra storia, alimentazione e povertà)*, «Sot la Nape», 41 (1989), 2-3, pp. 101-106.

¹⁷ Le prime attestazioni di *potica* si trovano già nel 1689 nell'opera *Die Ehre des Hertzogthums Crain, La Gloria del Ducato di Carniola*, dello storico sloveno Janez Vajkard Valvasor: nel testo sono descritte la *pogača/focaccia nunziale*, il *presenc* e la *potica*. Quest'ultima viene descritta come un dolce con impasto finemente steso e spalmato di noci e miele, arrotolato e cotto (cfr VALVASOR 1689).

Mulin di Trus

Un'anima legata al territorio

Mària Croatto

Della primaria costruzione di questo mulino si sono perse le tracce. Sicuramente sappiamo della sua esistenza a partire dal 1459, anno di costruzione o di restauro da parte dei proprietari, i signori di Spilimbergo, che disponevano di molti feudi in Friuli tra cui quelli di Trussio e di Ruttars. Posto in prossimità del fiume Judrio nel comune di



Il sistema per la pilatura del riso.

Dolegna del Collio, poteva beneficiare di un canale (roggia) realizzato appositamente per attingere le acque che andavano ad alimentare le pale delle macine.

Il castello di Trussio posto sulla collina adiacente rende il contesto ambientale unico, dove la storia produttiva del mulino ha saputo incidere sul territorio. L'avvicinarsi dei vari mugnai che si sono succeduti affittando lo stabile testimonia l'attrattiva dell'opificio. Le famiglie dei coloni dei signori di Spilimbergo che lavorano le terre circostanti usufruivano dei cereali che conferivano al mulino per essere trasformati in farina o semplice *moldura*, per il loro fabbisogno quotidiano o per le necessità di alcuni operai che, lavorando per gli Spilimbergo, si trovavano in zona. Le spese delle lavorazioni venivano corrisposte cedendo parte del prodotto al mugnaio.

Nei secoli il fiume Judrio, avendo cambiato corso, costrinse i proprietari a provvedere alla realizzazione di un nuovo ramo della roggia (canale di presa) per poter garantire la forza idraulica necessaria all'azionamento delle pale del mulino.

Nel 1888 Giacomo Tuzzi detto Jacum Burch, originario di Premariacco, dopo una precedente esperienza nel mulino di Zuccola a Cividale, si trasferì come mugnaio a Trussio. Successivamente nel 1894 iniziò l'attività in proprio prendendo in affitto lo stabile che acquistò nel 1905. Ne consegue che ben 5 generazioni si sono succedute nel passaggio delle consegne fino ad arrivare al pronipote Enrico che attualmente conduce l'attività.

Una famiglia, quella dei Tuzzi, che ha testimoniato la storia del territorio con i vari passaggi dall'impero austro-ungarico alla repubblica italiana. In tutti questi anni la filosofia della famiglia Tuzzi non è cambiata e l'attenzione ai prodotti del territorio l'ha sempre contraddistinta; ha saputo valorizzare un prodotto che, oltre ad essere alimento, è un custode della cultura e che nasce dal territorio per il territorio in un contesto di

etica sociale per permettere a tutti di nutrirsi e di gioire grazie a un cibo sano, venduto a un prezzo corretto e privo di speculazioni.

La tradizione lavorativa della famiglia Tuzzi, l'ha sempre portata a mantenere l'attenzione sulle farine di mais autoctone sia bianche che rosse. L'arrivo in azienda del bisnipote Enrico ha agevolato lo sviluppo delle farine di grani antichi, fra i quali alcuni frumenti e di farro monocolto.

Dal 2014, infatti, proprio per incentivare la coltivazione di grani antichi, nasce il "Patto della Farina" che prende vita facendo incrociare il progetto agronomico con quello economico-sociale, grazie al lavoro di Enrico e della sua compagna con il supporto fondamentale dell'agronomo Stefano Bortolossi. Una grande scommessa che ha raggiunto da qualche anno l'obiettivo prefissato di riportare - riconsegnare il frumento al territorio, sottraendolo alle quotazioni di mercato. Si è avviata, così, l'assunzione del rischio da parte dei consumatori, si sono adottati dei disciplinari e dei regolamenti tra agricoltori, consumatori e molino, concordando i prezzi che permettono una corretta remunerazione degli agricoltori e del molino nonché un prezzo equo per i consumatori. Un lavoro enorme e complicato che

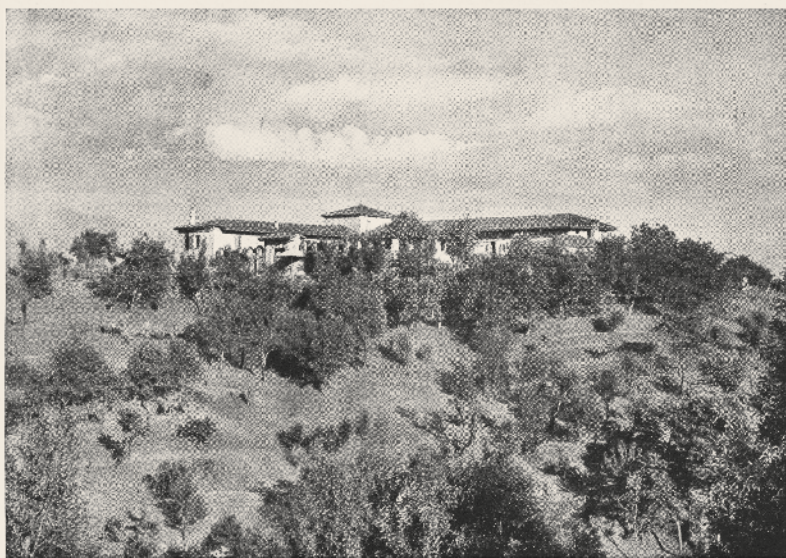


Un angolo del museo dedicato alla storia del mulino.

ha rappresentato una rivoluzione nel contesto del commercio dei cereali in Friuli, in linea con il bilanciamento tra tradizione e innovazione della famiglia Tuzzi. Infatti le strutture attualmente impiegate sono un compromesso tra antichi macchinari e nuove attrezzature, ad esempio l'impiego dell'elettricità come forza motrice, in grado di garantire l'operatività anche in periodi di magra del fiume Judrio o dei suoi affluenti.

L'ampliamento dell'opificio in epoca recente ha rispettato e conservato la parte storica che offre la possibilità di poter visionare vari organi di trasmissione e molatura non più utilizzati. La realizzazione del Museo del Molino nell'ex locale della stalla custodisce, tra l'altro, i carretti utilizzati per il conferimento del mais e poi ritirati sotto forma di farina, alcune sgranatrici che servivano a separare i chicchi delle pannocchie dai tutoli, diverse bilance con pesi italiani e austriaci e sacchi di varie nazionalità.

Suggeriamo una visita in presenza: solo questa può far emergere l'importanza del consumo consapevole attraverso la comprensione del rapporto che intercorre tra il territorio e il sistema produttivo, valorizzando il ruolo dell'artigiano e sostenendo il patrimonio culturale e ambientale del territorio stesso.



LONZANO - Casa Zorutti.

UNA VISITA A LONZANO

IN una bella giornata di sole - di quel sole che dà lume anche allo spirito - Ottorino Cernelutti volle condurci fino a Lonzano, che ora - beato lui! - è divenuto il suo luogo di campagna, ed è un luogo dove custodisce le memorie e il buon vino di quella terra. A dar ragione del suo amore basti ciò che il nome annunzia: Lonzano, patria dello Zorutti.

Noi eravamo ancora per via allorché ai nostri occhi apparve il colle vestito di macchie e di colture, e in cima una chiesuola e una grande casa dominicale, che vi si adagia con un'aria di vecchia padrona del sito: la casa del Poeta. Due lettere incise nell'architrave dell'ingresso ce ne informano con discrezione: P. Z. Un vecchio muro chiude il cortile ornato all'intorno da una pergola, sorretta da falconcelli infissi ai merli (un bel modo questo di piegare tali costruzioni, d'ori-

gine ostile e partigiana, al mite uso di reggere le viti e il peso delle uve!); un cane pronto ad abbaiare al forastiero; una concimaia e uno stormo di galline che vi razzola intorno; alcuni bimbi che si incantano curiosi al nostro apparire; un portico dalla penombra del quale viene un respirare di bovini: insomma, il solito mondo campagnuolo; e qui con un aspetto patriarcale trasandato, ma ancor vivo e simpatico.

Sulla facciata interna della casa un busto del Poeta e un'epigrafe:

PIETRO ZORUTTI
QUI APERSE GLI OCCHI
ALLA LUCE DEL SUO FRIULI
DEL QUALE TUTTA SENTI E VISSE
LA POESIA

Vi furono apposti nel centenario della nascita, che Triestini e Goriziani, insieme con gli Udinesi, vennero qui a celebrare

con un rito fatto più solenne dalla grande attesa della liberazione.

Il nostro amico ci guida subito alla stanza dove nacque il Poeta: spoglia ormai di ogni cosa del tempo e con i poveri mobili d'una camera da contadini.

Ci figuriamo che non dovesse presentarsi proprio così nel 1847, quando lo Zorutti, da Bolzano, capitò a rivederla, certamente con la commossa curiosità che

ci prende nei luoghi dei primi anni, dai quali ci vennero le prime lezioni di vita, incancellabilmente. Allora egli scrisse a matita sul muro:

Colla presente si fa noto a tutti
che l'anno settecentonovantadue
in questa stanza nacque Pier Zorutti;
e tosto fece le occorrenze sue!

Ma la celia non pare fatta apposta per mascherare l'ingenuità naturale del sentimento? Ce lo confessa anche il Poeta aggiungendo, sotto:

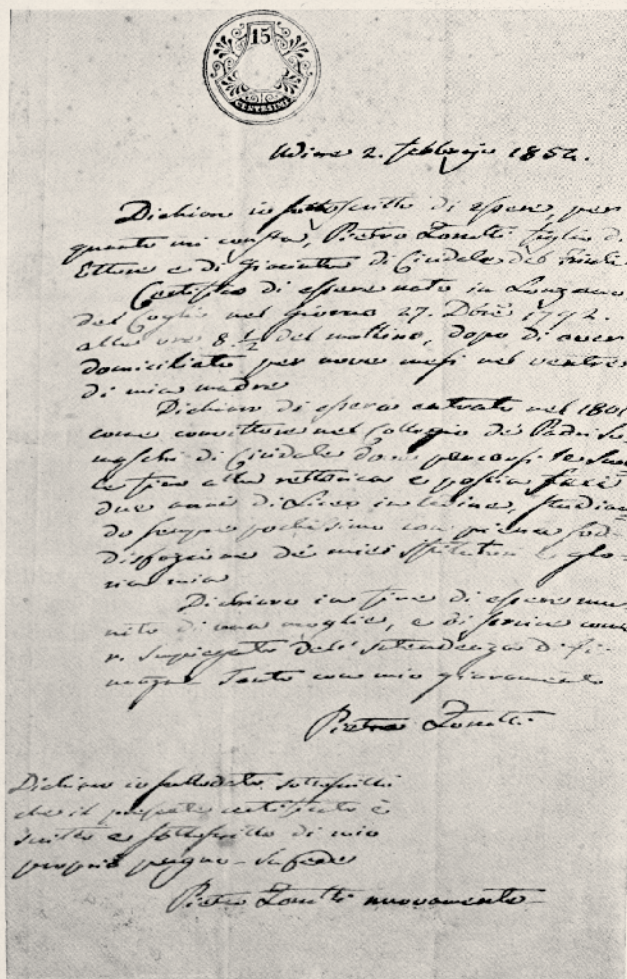
Terra natale, addio,
vivrai nel pensier mio!

Poeti giocosi e burleschi, vi conosciamo: sotto la facezia si appiatta la malinconia che è in tutti gli animi; e, nel vostro, forse più inquieta e sottile.

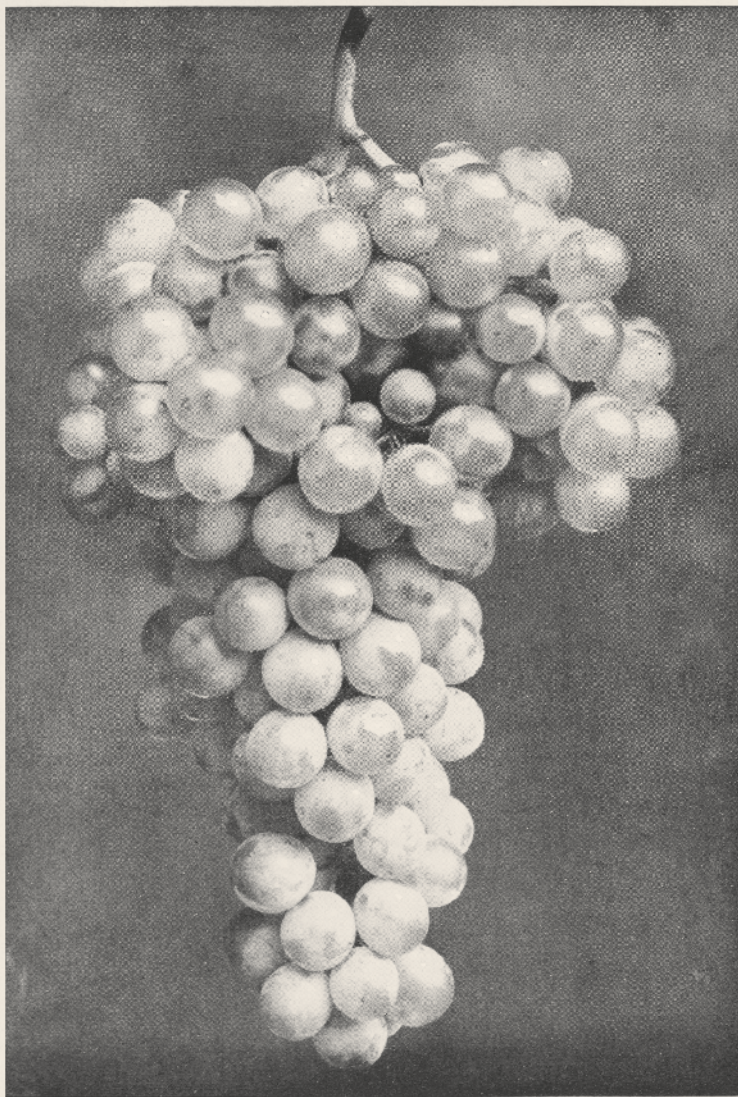
Un vetro applicato alla parete protegge la scritta preziosa.

Usciamo su di un poggiolo. La visione panoramica è stupenda: le cime del Monte Nero, del Cucco e del Corada; il Monte Santo, il Sabotino, il Veliki e il Fauti da cui la linea del Carso digrada fino al mare. Sulle prossime alture i bianchi abitati di Medana, di Fleana, di San Martino di Quisca, di Brazzano, di Rutars, con gli aguzzi campanili che, nella chiara luce pomeridiana, balzano come vivi segni dell'antica e della recente storia, nota ormai non soltanto ai Friulani.

Un'apertura tra i colli lascia correre lo sguardo fino all'estremo lembo del Friuli dominato dalla torre di Aquileia, là dove nereggiava



Uno scherzo del Poeta: il suo burlesco atto di nascita.



« Ribolla » di Lonzano.

Rive autun biel nichilit,
cu la coce sul baston,
spülant di vit in vit
nome qualchi raspolon.

Ma ce végnial a fa chenzi,
co nol à di puartà vin?
In chest cās 'o lu licenci,
e un altr'an s'intindarin.

P. ZORUTTI.



LONZANO - Ingresso della casa Zorutti.

la pineta di Belvedere che nasconde Grado.

I ricordi premono in folla nel nostro spirito. Ci pareva di essere in compagnia della gioconda musa zoruttiana, e ci accorgiamo di esserci fatti meditabondi; eravamo ciarlieri e siamo ormai da un bel pezzo taciturni; e pare che ognuno badi a qualche cosa che si muove in lui medesimo: forse la vicenda implacabile del tempo che passa e tutto rapidamente trasmuta.

Allora il nostro amico ci rivela il suo nobile proposito di voler rispettare la camera del Poeta e di dare un decoroso assetto alla casa con pochi semplici arredi, friulanamente costrutti; e di adornarla con i cimelii che gli riuscirà di raccogliere. Da Fabio Mauroner ha già avuto belle stampe per le pareti; da Alessandro Ellero un autografo dello Zorutti; dal dott. Antonio Pozzo una serie del famoso «Strolic». Sopra un grande focolare penderà la monumentale campana e grandi panche saranno all'intorno, e sugli alari un'allegria fiamma che inviti a rigu-

stare, sorseggiando un bicchiere, le pagine più belle del Poeta: «La gnot d'avril», col tenero pigolio dei nidi; «La plovinsine», con la musica lieve dei primi scrosci primaverili; e le «Sagre», con tutto quel diavolio del passato che può sollevarci per un'ora dall'invincibile tristezza del presente...

— E un posto ci sarà anche per i buoni amici, non è vero? - salta su a dire uno di noi, senza vergogna di una domanda così interessata.

L'amico generoso lo rassicura:

— Indubbiamente, e una buona bottiglia a loro disposizione...

Plaudiamo di cuore a un parlare così onesto.

E mentre accenna al luogo dove porrà la credenziera per disporvi sopra in bell'ordine le bottiglie, Ottorino Carnelutti, ch'è uomo fattivo, ha già servito in tavola i bicchieri, ed è ormai impegnato nel lavoro d'un cavatappi.

Giusto: avevamo ammirato, dall'alto, la varia distesa delle vigne; e anche veduto, in una breve camminata, la profon-



Chiesetta di casa Zorutti coi tigli del Poeta.

dità degli scassi per le nuove piantagioni: è dunque ora di procedere alla degustazione dei prodotti che la terra buona concede al buon lavoratore.

Malvasia e Ribolla, e poi Gamay e Riesling... e quest'ultimi di straniero altro non hanno che il nome, poiché noi li proclamiamo cittadini del luogo in piena regola, senza bisogno della carta d'identità.

Il vino schietto ci rifà ben tosto allegri. Usciamo al sereno. Le luci del tramonto dipingono i colori più belli sulle cose.

Da un uscio aperto sul cortile scorgiamo una fiamma sotto un paiolo e una donna curva in atto di rimestare la polenta.

Fuori sta seduto un vecchio mutilato: Giacomo Sfiligoi, il quale ci parla dell'arrivo dei liberatori che furono qui all'alba del 24 maggio del '15; e di ciò che gli avvenne poi, a Brazzano, dove lo scoppio d'un « 305 » gli fracassò una gamba.

Diamo un ultimo saluto al luogo, osservando l'emblema di casa Zorutti, scolpito nel volto del sottoportico: una

cornacchia (in friulano *corvât*, *zore* e anche *zorât*), uccello intelligente e addomesticabile, capace di imitare il suono di parole e, quando veda oggetti lucenti, di portarli, potendo, nel suo nido.

Di fronte a noi biancheggia la chiesetta di San Giacomo, tra due grandi tigli piantati dal Poeta. A cura del nostro amico essa riavrà la voce della sua squilla; egli ne ha già rifatta la porta e i gradini, e già pensa ad altri restauri. E fa bene a lavorare qui, non meno che nella casa. Queste piccole chiese ci parlano dei nostri padri e possono divenire un indice sulla nostra via di smarriti. E poi che non ne costruiamo più, conserviamo almeno quelle che ci sono.

Si contesero un tempo il dominio delle alture più amene le rocche feudali e le pie chiesuole; ma le prime sono cadute in rovina, mentre i presidi della fede sono rimasti.

Sia, dunque, lode al nostro amico provvido e ospitale.

Fot. A. Brisighelli.

Lodovico Zanini.

FESTA IN FRIULI

Non so dimenticare una sera d'autunno quando andammo a visitare la casa natale del vecchio poeta friulano Pier Zorutti sul poggio di Lonzano ai piedi del Collio. Abbandonata la pianura, si correva nella valle del Judrio lungo il vecchio confine, e sotto di noi il fiumiciattolo sbirciava tra i fogliami a quando a quando coi suoi limpidi occhietti fuggaci. Valle ricca di colti e di vigneti: casolari sparsi: anfiteatro di colline vaporanti nei grigi verdastri e azzurrastrati del giorno decline, addolciti verso le cime dal rosa pallido d'un sole di novembre vicino al crepuscolo. Ori e porpore autunnali, a chiazze, a festoni, impoveriti di squillo dalla nebbia già stagnante sui campi. Fredda umida nell'aria, con quello stringente presagio, che si sente tanto bene nella campagna, del mutar di stagione.

Questa casa del vecchio Zorutti, in vetta al poggio di Lonzano, non si saprebbe bene come chiamarla, se casa padronale, se fattoria, se castello. Certo ha tutti e tre gli aspetti, secondo i punti di vista, e talvolta tutti e tre insieme; ed ha anche le tre espressioni dell'umiltà contadina, della larghezza signorile e della profilata severità del luogo munito. Là ci attende con la famiglia l'odierno signore dei luoghi, Ottorino Carne-lutti, sapiente educatore di viti; là ci attendono gli amici della *Panarie*

udinese: là aspettiamo i nostri amici di Venezia, Diego Valeri, Elio Zorzi, i pellegrini che giungono da più lontano. L'attesa ci trattiene un poco nel gran cortile tra castellano e rustico che inquadra nel suo recinto tutto il sommo del colle. Ivi è la lapide che - ancora lo ricordo - Giuseppe Caprin, Riccardo Pitteri, Carolina Luzzatto, Isidoro Reggio ed altri letterati nostri di quel tempo andarono ad inaugurare su carrettelle cerchiate di polvere nel centenario dello Zorutti, una mattina del 1892.

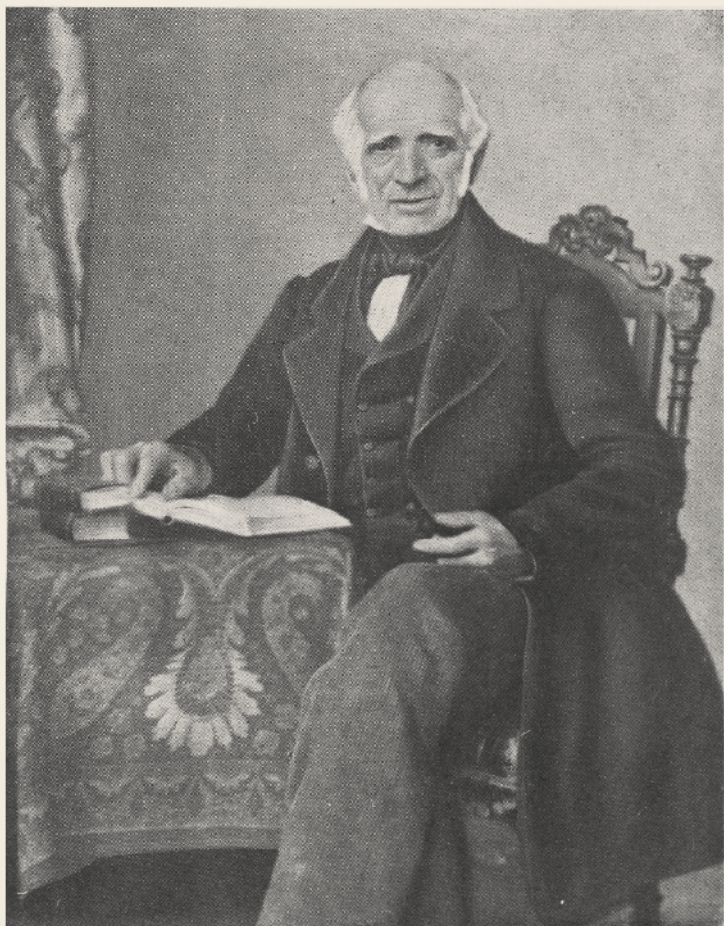
A breve distanza dalla porta di quel cortile sta sopra un'altura, fra scarni alberi tormentati dal vento, la chiesetta di San Giacomo tanto cara al cuore del poeta friulano. Saliamo lassù, e il paesaggio diventa panorama da ogni parte. La sera serpeggia nelle valli con la sue ombre violette, e lontano, nello spacco dei colli, si delineano alla vista, in toni plumbei sfumati di rosa, il Sabotino, il Monte Santo, i pendii della Bainsizza, i lunghi dossi del Tarnovano. È l'ora sacra degli spiriti raccolti; e quella sera siamo invitati ad una festa. Ma non possiamo ancora immaginare il mistero per cui quella festa, che fu pure così gaia e cordiale, anziché fuorviare lo spirito dall'aura di commosso raccoglimento, avrebbe saputo mantenerlo e quasi renderlo attento di tanta religiosità che può essere nel profondo della gioia.

Diciamo pure: in questa festa abbiamo capito Zorutti. Ci è stato chiaro perché questo umile e pio poeta della natura e della campagna, delle stagioni e lunazioni e vicende dei lavori agresti del popolo friulano, abbia stretto a sé con un attaccamento così tenace il cuore di quella sua gente, e ne sia quasi spiritualmente obbedito come un santo patrono. Quando vi si parla di Pier Zorutti in qualche sala accademica, a Udine, a Gorizia, in altre città del Friuli rimaste fedeli al suo culto, voi potete anche immaginare che sia una figura rimpastata dai dotti, e dirvi, con moderno scetticismo, che dei poeti chiamati popolari il popolo non ne sa nulla. Per togliervi da codesta idea, che varrà in cento casi, e in questo non vale, bisogna che voi vediate come s'intona la memoria di Pier Zorutti con una festa friulana, e com'egli sia vivo e parli da vivo tra tutti quei vivi che vi scorgete intorno.

Era già notte quando lasciammo la casa ospitale di Lonzano, e scendevamo per la cena all'osteria di Vencò, che è lontana un paio di chilometri. Facevamo a piedi questo cammino, per il buon motivo che non si doveva arrivare troppo presto a mettere in orgasmo un padrone e una padrona, dal magico nome di signora Armida, che dovevano preparare per settanta persone. Questo Vencò, di cui ignoravamo l'esistenza, è null'altro che un casolare sparso nell'aperta campagna: e l'osteria di Vencò, lo potete immaginare, non somiglia per nulla

ai grandi alberghi, e neppure alle trattorie di borgata cresciute a vanitosa celebrità. Un'osteria rusticana a un incrocio di strade: e ivi, raccolte sullo spiazzo, arrivate misteriosamente da Udine e da ogni parte del Friuli, venti o trenta automobili con le loro vernici nere luccicanti nella notte. Pareva festa in un castello: e già questo aveva del fantastico: e fantastica altrettanto era la ridente fantasia con cui, su pilastri di pannocchie, si erano fatti pendere dal soffitto della sala i festoni variopinti di carta velina e le bandierine tricolori. E le donne e donzelle tutte, non so quante fossero, che ci dovevano servire a mensa, facevano ala sul pianerottolo vestite dei loro vecchi smaglianti costumi friulani. Tutto questo non pareva affatto una mascherata. Era la tradizione dei luoghi, che altrove e quasi in ogni parte del mondo, s'è perduta, e nel Friuli è vivente. Tutto era spontaneamente paesano e indicibilmente nobile: e questo è il Friuli.

Mentre si serviva il banchetto, che nessuno avrebbe potuto offrirci migliore, strepitavano dall'alta tribuna le improvvisate armonie d'un trio di suonatori popolareschi: armonica, clarinetto e « liròn » (contrabbasso), conforme all'usanza delle sagre friulane. Strepitavano, e non erano ingrate: composte lì per lì, seguendo le battute dei ritmi di danza, non avevano frenesia, ma un intimo fondo di nobiltà malinconica. Questo sentimmo ancora quando vennero i canterini di Ruttàrs, educati da un maestro contadino, Giuseppe Persoglia, a cantarci, con inaspettata finezza, canzoni e vil-



PIETRO ZORUTTI.
(Dall'unica fotografia del poeta, eseguita poco prima della sua morte).
(Riproduzione del conte dott. Enrico del Torso, Udine).

lotte. Eravamo veramente ospiti di un antico popolo, cresciuto in vista alle Alpi e vicino alle Alpi, con una sua segregata costanza e incorruttibilità dell'anima, che, gelosa e fedele a se stessa, pur consentiva ad aprirsi per noi.

E c'era ormai tanto accordo con tutte queste cose, tanta suggestione, vorremmo dire, nell'aria, che non parve affatto una mascherata nemmeno quando Marco Dabalà, truccato da Pier Zorutti, con una tuba chiara e una immensa palandrana del primo Ottocento, salì dignitoso e grave sulla tribuna dei musici, e di là tenne a mezza voce, come se venisse da tempo lontano, un commovente discorso, per ammonire i friulani, nella loro lingua gorgheggiante, a non dimenticare mai la poesia della loro terra. Lo ascoltavano innamorati, affascinati e quasi estatici i contadini che, introdottisi a poco a poco nella sala, s'aggruppavano intorno ai pilastri di pannocchie; e con la stessa immedesimazione ascoltavano i versi arguti di Giovanni Del Pupo, altro poeta friulano di più recente famiglia, che Ottavio Valerio rievocava con scaltra causticità. Il vino correva ilare e silenzioso, e aveva anch'esso l'aroma di una terra che ha un passato, che ha ricordi, che fu secolare accumulatrice di un senso poetico della vita, onde la sua gente si distingue da tant'altre e forse da tutte l'altre di questo mondo.

Poi danzarono. Le giovani donne venute dalla città danzarono, e le belle figliuole della campagna nei loro antichi costumi. Non so se tutte le danze

fossero castigate e gravi come la maestosa « Furlana », come la ritrosa e schiva « Resiana », come altre danze di un tempo che l'armonica, il clarinetto e il « liròn » avevano accompagnato in altri giorni nelle loro figurazioni cortesi, cerimoniose e sfuggenti; ma so che lo spirito della festa non tralignava, nemmeno in quell'ora tarda della notte, mentre giù brontolavano i motori delle automobili in procinto di staccarsi ad una ad una da questa strana osteria campestre, che senza uscire di sua natura pareva aver raccolto una piccola corte del passato. E io fantasticavo in silenzio: - Qual paese della terra mi darebbe un senso così pieno di sua unità e continuità spirituale? Quel vecchio poeta, nato in una casa tanto simile a un povero ma fiero castello, e che fa vibrare le anime della gente semplice e le commuove di conscia dolcezza dopo più di cent'anni... Quelle frutta degli alberi e quei grappoli della vigna che decorano la festa con una dignità patriarcale... Quell'orgoglio di essere ciò che si è, ciò che si è stati... Quel linguaggio d'altri tempi, custodito dalle montagne e che pochi comprendono, melodioso come un canto mattutino d'uccelli al bosco... E quel riserbo, quella misura nella gioia, quel lasciare alle lontananze del proprio spirito il divino chiaroscuro della malinconia, di cui si sono lumeggiati l'amore e il canto... Non c'è poesia che valga la vita di un paese, quando, per miracolo, esso è riuscito a ottenere che i propri elementi poetici non gli fossero uccisi.

SILVIO BENCO.

